# La masă cu oamenii Deltei

## O cartografiere a practicilor gastronomice

coordonatori
Monica Stroe | Bogdan Iancu

„La masă cu oamenii Deltei – Cercetarea gastronomiei tradiționale din Delta Dunării”
Proiect cultural finanțat de Administrația Fondului Cultural Național

# La masă cu oamenii Deltei

## O cartografiere a practicilor gastronomice

coordonatori
Monica Stroe | Bogdan Iancu

*La masă cu oamenii Deltei. O cartografiere a practicilor gastronomice.*
Coordonat de Monica Stroe şi Bogdan Iancu

Copertă: Ana-Dora Matei
Concepţie grafică şi *layout*: Ana-Dora Matei, Alecsandru Vasiliu
Redactare: Monica Stroe
DTP: Ana-Dora Matei
Corectură: Elena Trifan, Ana Mihăilescu, Andrei Mihail

© 2112 Coresi, Bucureşti de Monica Stroe şi Bogdan Iancu.
Toate drepturile rezervate.
Tipărită în România

ISBN - 978-973-570-417-9
http://cni-coresi.ro/editura.php

Mulțumim locuitorilor din Mila 23, Chilia Veche și Sfântul Gheorghe pentru generozitatea cu care și-au deschis ușile bucătăriilor și cămărilor și caietele de rețete. Le mulțumim pentru că ne-au împărtășit cunoașterea și experiențele lor legate de gastronomia și experiențele din Delta Dunării. Acest volum le este dedicat.

Îi suntem recunoscători lui Ivan Patzaichin pentru inspirația și energia pe care ni le-a insuflat pe parcursul acestui proiect.

Mulțumim pentru sprijinul logistic și sugestiile oferite de doamnele Georgeta Ciupitu din Chilia Veche și Elena Munteanu din Mila 23, lui Rareș Ivanov din Sfântu Gheorghe și reprezentanților Mișcării Slow Food în România și Grupului de Inițiativă "Radu Anton Roman", care militează și susțin produsele locale de calitate și lanțurile alimentare scurte.

Proiectul cultural a fost imaginat și coordonat de Tiberiu Cazacioc, Teodor Frolu, Vintilă Mihăilescu, Monica Stroe, Bogdan Iancu, Adriana Ioan, Dan Cârjan și Raluca Munteanu.

Acest volum este rezultatul eforturilor studenților de la Masterul de Antropologie din cadrul Școlii Naționale de Studii Politice și Administrative, promoția 2011-2013: Sabina Basiul, Cătălin Buzoianu, Cristian Chiriță, Alexandra Dincă, Ioana Jelea, Ștefan Lipan, Andrei Mihail, Mădălina Muscă, Ileana Szasz, Elena Trifan, Sebastian Țoc, Bogdan Vetu.

Editarea volumului a fost posibilă prin eforturile următorilor: Ana-Dora Matei, Alecsandru Vasiliu, Ana Mihăilescu, Gabriela Stroe, Cristina Boboc.

# CUPRINS


I. GEOGRAFIILE GASTRONOMICE ALE DELTEI 9

Delta – de la năvod la ceaun | Bogdan Iancu, Monica Stroe 10

Mâncare şi societate în Delta Dunării | Vintilă Mihăilescu 15

*The breakfast of champions*: Copilăria şi tinereţea culinară a unui campion olimpic | Interviu cu Ivan Patzaichin 31

II. RESTITUIRI 41

Diferitele moduri de conservare şi preparare a peştelui şi derivatelor sale | Grigore Antipa* 42

Vieaţa pe baltă | Grigore Antipa* 58

În Deltă cu Jacques Yves Cousteau | Radu Anton Roman* 68

**III. REȚETE POVESTITE** 75

Rețete Mila 23 | raci umpluți | crap la „proțap" | chifteluțe de pește | mici de pește | șalău cu maioneză | crap la proțap | știuca umplută | nalangâte | moduri de conservare a peștelui: saramura, sărarea, afumarea 76

Rețete Chilia Veche | borș de pește | malasolca | plachie de pește | pește prajit | ciulini de baltă | pește uscat | salcilat | noile feluri de mâncare bazate pe pește | fasolea cu carne 87

Rețete Sfântu Gheorghe | storceac I | borș de pește | storceac II | salată de scrumbie | plachie | scrumbie la hârtie | ruladă din pește 94

**IV. GASTRONOMIE, TURISM ŞI PESCUIT. TRANSFORMĂRI RECENTE** 115

Tipuri de turism şi turişti la Sfântu Gheorghe | Georgeta Stoica* 116

Clientul nostru, stăpânul nostru? Negociere şi rezistenţă culinară la Mila 23 | Sabina Basiul, Ioana Jelea 124

Ecologia, antreprenoarea şi ciorba: impactul politicilor conservaţioniste asupra locuitorilor din Delta Dunării | Andrei Mihail, Elena Trifan 144

Cu legea pe baltă: pescuitul în Mila 23 | Cătălin Buzoianu, Cristian Chiriță 158

Rezistenţa la schimbare şi noi practici ale spaţiului în Chilia Veche | Sebastian Țoc 185

**ANEXE. VOCILE OAMENILOR DELTEI** 199

# I. GEOGRAFIILE GASTRONOMICE ALE DELTEI

# Delta – de la năvod la ceaun

**Bogdan Iancu, Monica Stroe**

Provocarea metodologică pe care o aduce volumul de faţă - fără ca asta să însemne asumarea unui pionierat eroic - constă în încercarea de a pune laolaltă două tipuri de demersuri, în aparenţă greu de conciliat: pe de o parte colectarea/arhivarea de elemente patrimoniale gastronomice locale, pe de altă parte conturarea pe baza experienţei directe a geografiei recente a practicilor culinare cotidiene şi festive ale locuitorilor Deltei, influenţată masiv de politici naţionale şi trans-naţionale şi de tendințe globale, după cum vom vedea; pe de-o parte încercarea de a arhiva şi restitui, pe de altă parte un demers de investigare a unor procese sociale care au modelat semnificativ peisajul gastronomic local. Metodologia specifică terenului antropologic pare pusă, în atari condiţii, într-un soi de criză de perspectivă iar asta au simţit-o pe pielea lor aproape toţi participanţii la cercetarea de teren.

Am ajuns la Chilia, Mila 23 şi Sfântu Gheorghe cu un obiectiv care diferea de tot ceea ce se predă şi învaţă la cursurile de Practica Observaţiei: într-un interval relativ scurt de timp (ca să eufemizăm) trebuia să discutăm cu interlocutorii noştri despre universul gastronomic deltaic. Care

sunt resursele utilizate în bucătăria lor, de unde şi cum şi le procură şi care sunt elementele care ierarhizează valoarea acestora, cum le utilizează, care sunt cunoaşterile specifice preparării hranei pe care localnicii le-au deprins de-a lungul timpului şi cum s-au transmis ele (obiectiv tradus în practică prin vânătoarea de reţete), care sunt transformările recente în acest univers şi căror procese li se datorează? erau întrebări care păreau cel puţin la fel de minate de un fel de scepticism metodologic ca mirarea neexprimată, dar pe care o puteai surprinde în privirile cu care unii dintre masteranzi au întampinat timid perspectiva proiectului: "*ce* - şi mai ale *cum* - să căutam noi în bucătărie?". O altă direcţie de scepticism era dictată de teama de a nu culege "folclor" (orice ar însemna asta) cu atât mai mult într-o zonă care alimentează alt tip de fantasme, mai dinamice, generate de ceea ce pare de la distanţă activitatea predilectă a locuitorilor Deltei: pescuitul.

Dacă peste perspectiva de a face cercetare *în* şi *despre* bucătărie a fost mai uşor de trecut, ideea că va fi greu de găsit ceva interesant dincolo de foarte mult peşte a continuat să persiste până în primele zile de teren. Doar că în foarte puţin timp, peştele s-a înfăţişat diferit sau foarte diferit (vom vedea mai încolo ce înseamnă asta) de la o zonă la alta: de la speciile predilecte şi modurile specifice de preparare, dictate de prezenţa sau absenţa turiştilor şi până la dramaticele transformări postsocialiste produse de apariţia concesiunilor de apă şi terenuri şi interdicţia pescuitului sturionilor.

Principala resursă a bucătăriei deltaice, impregnată cu puternice valenţe morale pe care le-am putut sesiza pe parcursul celorlalte două descinderi în Deltă în anii trecuţi (2004 şi 2007-2008), s-a dovedit până la urmă şi un bun dispozitiv de gândire în investigarea proceselor cu potenţial de transformare socială care depăşea obiectivul iniţial al proiectului. Este motivul pentru care acest volum nu putea să despartă cele două tipuri de naraţiuni: cele despre capturarea/procurarea peştelui de cele alocate modalităţilor locale (tradiţional sau recente) de preparare a sa.

La ora la care scriem aceste rânduri unul dintre posturile autohtone de ştiri[1] transmite un reportaj despre gestionarea defectuoasă a resurselor piscicole de sturion în perioada de după apariţia Rezervaţiei Biosferei Delta Dunării şi mai ales după interdicţia

pe zece ani la exploatarea acestei specii. Materialul jurnalistic, minuţios documentat, este printre puţinele care nu îi fixează pe locuitorii Deltei ca principali vinovaţi ai împuţinării sturionilor în peisajul piscicol autohton şi chestionează cu ajutorul specialiştilor şi a datelor furnizate de rapoarte ştiinţifice internaţionale efectele "neprevăzute"[2] ale cotei zero la sturioni: presiunile pieţei de icre negre trimit sturionul în sfera braconajului care afectează acurateţea statisticilor şi, în cele din urmă, utilitatea acestora.

Vorbind despre pertinenţa acestor statistici, prima gazdă din Sfântu Gheorghe, fosta directoare a exploatării locale a resurselor piscicole în perioada socialistă ne semnala o eroare de perspectivă: "Sturionul nu s-a redus numai din cauza braconajului cum cred unii. Cel mai mult s-a redus pentru că nu se mai decolmatează canalele, nu mai are cine... Sturionul nu mai are unde să meargă să depună icrele în linişte. Când auziţi că înainte de '90 erau mai mulţi sturioni trebuie să ţineţi cont şi că noi, ca să ne facem planul, creşteam puiet în bazine, nu era numai de la natură, era şi munca noastră... Pe-ăştia de-acum (n.m. concesionarii) îi interesează numai cum să facă bani pe loc dar nu re-populează deloc!" Un altfel de a spune că dacă s-a produs o schimbare dramatică în peisajul piscicol recent, ea a survenit ca o consecinţă directă a lipsei unui *administrator* colectiv al teritoriului.

În mod paradoxal, un alt efect pe care prohibiţia la sturion îl implică este unul anti-patrimonial în măsura în care cunoştinţele specifice ale pescarilor[3] sunt puse în paranteză pentru o perioadă lungă de timp iar cunoştinţele legate de prepararea sa în bucătăria locală încep şi ele să devină inutile[4]. Mai mult, sturionul începe treptat să fie substituit în *storceag*, un tip de ciorbă care înaintea prohibiţiei conţinea în principal sturion, cu peşti valorizaţi mai puţin decât acesta în zona Sfântu Gheorghe: şalău, somn, chefal.

Proiectul nostru, pe numele său complet „La masă cu oamenii Deltei – Cercetarea gastronomiei tradiționale din Delta Dunării" își propusese să investigheze expresiile contemporane ale patrimoniului imaterial conturat în jurul procurării, preparării și servirii hranei. Universul cercetării întreprinse în Deltă s-a lărgit astfel, depășind obiectivul inițial (acela de a închega o arhivă a practicilor gastronomice trecute și prezente), prin documentarea prezenței peștelui în peisajul economic local și surprinderea transformărilor care se circumscriu acestui peisaj.

Tipuri de cunoaștere, abilități, priceperi, tehnici și practici, așezate toate sub umbrela conceptul de sorginte franceză „savoir-faire", formele

patrimoniului imaterial s-au construit adesea în jurul unei resurse și au supraviețuit într-o relație de dependență reciprocă. Delta Dunării este unul dintre cazurile reprezentative pentru o astfel de situație: aici viața economică, alimentară și culturală a locuitorilor se definește în strânsă dependență față de o resursă naturală sălbatică: peștele. „Îmblânzirea" naturii devine sursă importantă de cunoaștere patrimonială (îndiguiri, împrejmuiri, curățarea canalelor etc.) și formează peisajul cultural Delta Dunării. În aceeași categorie se înscriu și miriadele de instrumente și tehnici de pescuit.

Odată pusă în oglindă cu documentele sociale lăsate de Grigore Antipa, cercetarea noastră în Deltă, întreprinsă la un secol distanță, nu a putut decât să constate – în unele cazuri – dispariția sau invizibilitatea unor expresii patrimoniale din cotidianul locuitorilor Deltei. Motivele sunt variate și țin fie de reconfigurarea economiei locale sau de reorganizarea centralizată a activității piscicole, fie de modificarea condițiilor de mediu. O turnură abruptă în viața socială a patrimoniului imaterial este conversia unora dintre formele sale în fapte infracționale. Unele devin tabu si naufragiază – în cazul în care nu dispar complet – în registrul practicilor economice subterane.

Confecționarea plaselor de pescuit este o practică aparent dispărută în prezent, deși în timpul lui Antipa aceasta forma, în cuvintele sale, o „industrie casnică națională". Însăși varietatea instrumentelor și tehnicilor de pescuit, pe care Grigore Antipa (1916) le documentează minuțios pe parcursul a sute de pagini, a fost de negăsit pe teren. Astăzi pescarii vorbesc doar de taliene și vintire. O situație similară se regăsește în cazul tratării bărcilor cu smoală, activitate tradițională documentată de Antipa care intră în conflict – aflăm de la pescari – cu normele ecologice actuale.

După ce timp de câteva secole comunitatea locală a trăit din pește, din administarea unei resurse naturale locale, dezvoltând un mare volum de cunoaștere specifică în jurul acestor activități, acum această resursă își pierde din relevanța patrimonială. Turismul începe și el să-și pună amprenta normativă pe formele de patrimoniu imaterial. Expusă la turism comunitatea încetează astfel să mai fie auto-referențială, după cum afirmă și Vintilă Mihăilescu în textul său din acest volum. Valoarea și ordonarea expresiilor patrimoniale imateriale se construiește din exterior, sub presiunea turistică

și devine obiect de consum. Între ele, patrimoniul gastronomic este în aparență salvat de turism, dar și aici experiența de teren ne relevă nuanțe.

Cu toate aceste prudențe echipa de cercetare s-a întors de pe teren entuziasmată de bogăția gastronomiei deltaice, care nu impresionează atât printr-o amplă gamă de preparate (pământul e capricios și nu rodește orice, animale nu prea se cresc, accesul la o varietate de tipuri de pește se reduce) cât printr-o bogăție de gusturi, rezultate din recompunerea la nesfârșit a unei sărăcii de resurse. Relația atât de fragilă - și poate tocmai de aceea atât de intimă – a locuitorilor cu resursele alimentare locale ridică gustul la rang de patrimoniu.

Unul din rezultatele cercetării[5], volumul de faţă, conţine, prin urmare, o serie de materiale care alcătuiesc o structură poliedrică: de la analize dedicate transformărilor peisajelor piscicole şi gastronomice, la vocile localnicilor şi cunoscătorilor Deltei, în încercarea de reda "punctul de vedere al nativilor" teoretizat de antropologul Clifford Geertz. Textelor de analiză li se adaugă interviul cu unul dintre cei mai fini - şi mai participativi - observatori locali, canotorul Ivan Patzaichin, seturi de reţete locale şi fragmente din scrierile celui mai minuţios cercetător al regiunii, biologul Grigore Antipa şi din jurnalul de călătorie al lui Radu Anton Roman în perioada în care a fost ghidul echipei de cercetători conduse de Jacques –Yves Cousteau în documentarea Deltei Dunării, la începutul anilor '90.

## Note

[1] Digi 24 - România din interior": Repopularea cu sturioni, eşecul unui program de milioane de euro. Online: http://www.digi24.ro/stire/Romania-Din-interior-Afacerea-sturionilor _ 45698

[2] "Neprevăzute" funcţionează aici ca un eufemism în măsura în care toata literatura generată de rapoarte de monitorizare internaţionale semnalizează efectele previzibile, dăunătoare ale acestui gen de politică publică.

[3] Aceste cunoştinţe au fost documentate cu acribie cu aproape un secol în urmă de Grigore Antipa.

[4] O demonstrează şi faptul că niciuna dintre reţetele colectate de masteranzi nu conţine, nici măcar în cheie istorică, sturionul.

[5] Volumul completează o serie de alte produse: site-ul http://deltagastronomia. wordpress.com/ şi expoziţia vernisată în perioada 11 – 31 octombrie la Clubul Ţăranului din Bucureşti.

# Mâncare şi societate în Delta Dunării
Vintilă Mihăilescu

Nu este primul „teren” în Deltă. De data aceasta am privit-o însă cu alţi ochi, nu ne-am mai uitat nici la pescuit, nici la pescari, ci la ce găseşti în farfuriile oamenilor. Şi am încercat să vedem „o societate într-o farfurie”, cum le place multor antropologi ai alimentaţiei să spună.

Nimic nou, într-un fel, au mai făcut-o mulţi alţii înaintea noastră, de la Grigore Antipa la Ofelia Văduva, trecând prin Radu Anton Roman. Şi o vor mai face, probabil, mulţi alţii după noi, căci subiectul este inepuizabil. Inepuizabil deoarece nu este vorba aici despre o carte de bucate, despre o listă cât mai completă de feluri de mâncare şi reţete, limitate - oricât ar fi ele de bogate (deşi, evident, nici acestea nu sunt de neglijat). Cititul în farfurii este mult mai mult decât atât, este un adevărat glob de cristal al antropologului, care întrezăreşte în el o întreagă societate, cu dinamica şi hibridizările sale permanente. Chiar şi cel mai modest obiect, dacă este privit cum trebuie, aduce după sine întreaga societate – ne amintea *André-Georges* Haudricourt. Iar hrana nu este chiar cel mai „modest” dintre obiectele sociale...

După cum ne aminteşte la rândul său Claude Fischler, oamenii nu se hrănesc doar cu proteine, grăsimi, hidrocarburi, ci şi cu simboluri, mituri, fantezii. Omul nu-şi alege mâncarea doar după cerinţe fiziologice şi mecanisme perceptive şi cognitive, ci şi pe baza reprezentărilor culturale şi sociale, ceea ce duce la constrângeri suplimentare referitoare la ceea ce nu poate fi mâncat, ceea ce este valorizat şi ceea ce este neplăcut (Fischler, 1990). Majoritatea antropologilor nu ezită astfel să vorbească în acest caz, pe urmele lui Mauss, despre un fapt social total sau măcar despre „sisteme alimentare" ce leagă viziuni despre lume cu practici domestice, trecând prin ideologie şi economie. Sisteme alimentare ce sunt de asemenea şi sisteme clasificatorii, după cum recunosc chiar şi cei rezervaţi faţă de abordările structuraliste. Toate acestea pot fi reconstituite dacă îţi plimbi privirea, încet-încet, din farfurie spre orizontul ei mai larg de semnificaţii.

Nu este însă o întreprindere uşoară, chiar dacă un astfel de teren poate părea, *a priori*, unul dintre cele mai simple şi mai plăcute. Mai mult decât în cazul riturilor, miturilor şi celorlalte elemente de „cultură populară" cu care se ocupă de regulă folcloriştii, faimoasa observaţie participativă a antropologului este aici absolut obligatorie. Şi aceasta din câteva motive suplimentare: gătitul este o activitate atît de „banală" încât simplele relatări obţinute prin interviu pot rămîne foarte sărace sau pline de omisiuni. De asemenea, există riscul expunerii doar a mâncărurilor identitare, rituale, pe scurt, „reprezentative" sau considerate astfel, ascunzând în acest fel alimentaţia curentă şi, am putea spune, „reală". La extrema cealaltă, poate exista şi riscul „secretelor" pe care multe gospodine nu sunt dispuse să le destăinuie. Jean-Pierre Poulain atrăgea şi el atenţia asupra dificultăţilor metodologice de a „obiectiva practicile culinare" reale, dincolo de datele cantitative ale marilor anchete din acest domeniu (Poulain, 2001). La aceasta se adaugă şi faptul că o anchetă „calitativă" a alimentaţiei nu poate urmări doar recurenţele şi convergenţele, ci trebuie să fie atentă şi la singularităţi şi abateri de la ceea ce poate părea o normă comunitară şi „tradiţională" împărtăşită. În concluzie, o antropologie a alimentaţiei nu se poate opri în tindă, ci te obligă să intri în bucătărie şi în cămară, spaţii de maximă intimitate domestică unde străinul nu este bine venit. Şi cu atît mai mult un bărbat străin, un tînăr student care, în plus, nici nu prea ştie ce caută acolo şi ce ar trebui el să o întrebe pe gospodină... Jurnalele de teren ale masteranzilor sunt pline şi de astfel de mici perplexităţi.

Ce poţi să afli însă dacă ai reuşit să-ţi faci această intrare, să stai la masă cu gazdele şi să le însoţeşti în repetate rânduri în bucătărie? Iată doar câteva piste şi informaţii preliminare ce au rezultat din (prea) scurta noastră anchetă.

## Lévi-Strauss în Deltă

Fără vreo ordine prestabilită, să începem cu dimensiunea clasificatorie pe care o exprimă reprezentările culturale ale peştilor şi practicile aferente. În faimosul său „triunghi culinar", Lévi-Strauss desfăşoară opoziţia simbolică natură-cultură pornind de la polaritatea culinară fript (*rôti*) – fiert (*bouilli*), constatând că „aproape pretutindeni imaginaţia populară exprimă o anterioritate a friptului faţă de fiert", „friptul fiind de partea naturii, fiertul de partea culturii" (Lévi-Strauss, 1990: 21). De asemenea, afirmă antropologul francez, „fiertul ţine de ceea ce am putea numi o *endo-bucătărie*, făcută pentru uzajul intim şi destinată unui grup mic şi închis, în timp ce friptul aparţine unei *exo-bucătării*, cea rezervată oaspeţilor" (idem: 22).

În amonte, aceste afinităţi ale friptului, respectiv fiertului, ţin de viaţa în afara casei/satului, deci de bărbat (friptul), respectiv de viaţa domestică, internă, a satului şi, astfel, de femeie (fiertul). Regăsim, parţial, această diviziune şi în Deltă, unde bărbaţii ieşiţi pentru mai multe zile la pescuit se mulţumesc cu peştele fript pe jăratec sau „la tablă", fiertura (borşul) fiind rezervată spaţiului domestic. O regăsim de asemenea la scară naţională, unde bărbaţii sunt stăpânii tiranici ai grătarului, în timp ce femeile rămân specialistele necontestate ale ciorbelor.

Lévi-Strauss introduce apoi opoziţia elaborat/ne-elaborat, pe care o leagă de cele anterioare, friptul fiind asociat cu crudul şi deci ne-elaboratul, în timp ce fiertul este considerat ca fiind mai elaborat (idem: 23). Pe urmele sale, putem adăuga o variantă ce opune mâncărurile simple celor complexe şi unde complexitatea este dată în primul rând de numărul şi armonia ingredienteleor suplimentare, adăugate deci mâncării „de bază". În sfârşit, sugerând că sistemul de opoziţii ar putea fi mult mai complicat decât cel schiţat de el, Lévi-Strauss mai pomeneşte şi o altă polaritate: „fiertul oferă o

modalitate de conservare integrală a cărnii şi sucurilor sale, în timp ce friptul presupune distrugere şi pierdere. Unul conotează deci economia, celălalt risipa, ultimul este aristocratic, primul, popular" (ibidem). Astfel, de pildă, ori de câte ori avem de-a face cu un meniu complex şi cu atât mai mult în cazul unuia festiv, fripturii îi va fi atribuit locul de onoare în centrul felurilor succesive de mâncare – remarcă şi Edmund Leach (1970). Iar Mary Douglas se întreabă: Ce face oare ca o supă să poată fi un fel de mâncare pentru familie, dar dacă ai musafiri să trebuiască să le oferi şi o friptură? (Douglas, 1999).

Majoritatea antropologilor care au folosit modelul culinar al lui Lévi-Strauss au făcut-o însă pentru a se îndepărta de el. Jack Goody, de pildă, relativizează categoriile taxonomice structuraliste (triunghiul lui Lévi-Strauss), arătând că ele pot fi regrupate şi ierarhizate diferit în diferite culturi şi/sau contexte. Mai mult, „o trecere în revistă a oricărei cărţi de bucate va produce o listă mult mai elaborată de proceduri culinare decât cele cuprinse în discursul academic. Pe ce bază putem să neglijăm noi pe unele dintre ele şi să le reţinem doar pe altele?" – se întreabă, retoric, Goody (1982: 217). Oarecum în acelaşi spirit, Mary Douglas respinge vehement tendinţa structuraliştilor de a oferi „un sistem ordonat de gândire care nu arată şi contextul relaţiilor sociale în care aceste categorii ale gândirii îşi capătă sensul lor definit" (Douglas, op. cit.: 45). „Pentru a analiza categoriile de mâncare folosite într-o anumită familie trebuie să începem prin a vedea de ce sunt folosite acele categorii particulare şi nu altele." Mai departe, aceste categorii binare – sau altele similare – îşi au semnificaţia lor într-o serie ordonată, de la secvenţele unui meniu, la cele ale unei zile, apoi ale anului, ciclului vieţii, sărbătorilor etc. „Cu alte cuvinte – conchide antropoloaga britanică – contrastele binare sau de alt soi trebuie abordate în relaţiile lor sintagmatice" (idem: 37).

Ceea ce ne spun gospodinele Deltei pare a fi mai apropiat de viziunile mai contextuale ale lui Goody sau Douglas decât de schemele universaliste ale lui Lévi-Strauss. Din păcate, timpul scurt al terenului nu ne-a permis nici să ne apropiem măcar de exigenţele metodologice ale lui Mary Douglas şi să urmărim micile şi marile secvenţe în care se inserează mâncărurile oamenilor Deltei. Mai mult, nu am putut afla decât aproximativ ceea ce mănâncă de fapt aceştia între ei, cînd sunt singuri sau ascunşi de privirile turiştilor.

Observaţiile, câte şi cum au fost, au permis totuşi sistematizarea unor informaţii semnificative. Astfel, a devenit destul de clar că în ierarhiile interne, fript şi fiert, de pildă, par a fi puse pe aceeaşi treaptă scăzută de elaborare: „haholii gătesc mai bine decât lipovenii, ăştia nu ştiu decât să frigă sau să fiarbă peştele" – ne-a explicat o bătrână expertă în ale bucătăriei din Sfântu Gheorghe. Complementar, ca în majoritatea societăţilor ţărăneşti, meniul cotidian nu presupune o secvenţă de feluri/tipuri de mâncare, ca în schema lui Mary Douglas, ci se rezumă la unul singur: *La noi ciorba de peşte e şi felu' unu şi felu' doi; se mănâncă mai întâi peştele cu mujdeiul şi dup-aia zeama. Cum ar veni felul unu e peştele, felul doi e zeama* – explica o gospodină masa de bază din familiile de pescari.

„Elaborarea" începe cu prăjitul, coptul, afumatul etc., acestea fiind totodată forme de gătit rezervate mai ales preparatelor ceremoniale şi străinilor. Doar aici apare o secvenţă ordonată a mâncărurilor. Complementar, gospodinele se concurează între ele prin gradul de „complexitate" al felurilor pe care le gătesc: *M-am gândit să adaug câteva felii de lămâie chiar la copt, asta îi dă gustul ăsta deosebit* – ni se lăuda una dintre gazde. În acest caz, elementul de „complexitate" era împrumutat de la greci, care la rândul lor se consideră mai sofisticaţi decât lipovenii sau haholii tocmai prin adaosul de ingrediente printre care lămâia ocupă un loc esenţial – aşa cum se întâmplă cu smântâna pentru haholii ucraineni. Pe de altă parte, este interesant de urmărit modul şi gradul în care marketizarea autenticului sub influenţa turismului readuce în vîrful ierarhiei formele mai „simple", deci mai „tradiţionale", cum ar fi borşul şi varianta sa „nobilă", storceacul sau crapul la proţap şi alte forme de frigere directă.

Dincolo de dihotomiile structuraliste, sistemele clasificatorii *sui generis* rămân un lucru cert. Ceea ce obţine Lévi-Strauss din toate acestea este, de fapt, următorul lucru – consideră Edmund Leach: „animalele mănâncă hrană şi hrana este orice este pus de către instinctele lor în categoria ‚hrană'. Dar fiinţele umane, o dată ce au fost luate de la sânul mamei lor, nu au astfel de instincte. Convenţiile societăţii sunt cele care definesc ce este hrană şi ce nu este hrană şi ce feluri de hrană trebuie mâncate la ce fel de ocazii. Şi de vreme ce ocaziile sunt ocazii sociale, trebuie să existe un soi de omologie structurată între relaţiile dintre tipuri de hrană, pe de

o parte, şi relaţiile dintre ocazii sociale, pe de altă parte" (Leach, 1970: 29). Indiferent care vor fi aceste categorii de mâncare în diferite culturi, ceea ce este semnificativ la ele „este faptul că li se acordă nivele foarte diferite de prestigiu social" (idem:31). Altfel spus, orice cultură va clasifica şi ierarhiza tipurile de hrană şi va constitui omologii între aceste clasificări culinare şi clasificarea socială a indivizilor şi circumstanţelor sociale. Ceea ce este interesant de urmărit este astfel exact această variabilitate zonală şi istorică (relativă şi ea), dar care traduce şi dinamicile, competiţiile interne şi influenţele externe ale comunităţilor din Deltă.

Pot fi observate astfel de clasificări şi printre oamenii Deltei. În primul rând, ele nu sunt însă neapărat aceleaşi pretutindeni în Deltă, una dintre primele constatări ale terenului fiind *diversitatea* zonelor şi oamenilor Deltei. Astfel, dacă la Sfântu Gheorghe în vârful ierarhiei se află, incontestabil, sturionii, la Mila 23 sau la Chilia, care au acces mai degrabă la bălţile interioare, crapul trece, în general, pe primul loc, însoţit, eventual, de somn şi/sau ştiucă. Mai mult, la Chilia, unde se practică mult mai intens agricultura şi creşterea vitelor, pe primele locuri în ierarhia alimentară locală poate să treacă şi...o brânză bună.

Sturionul este, la Sfântu Gheorghe, animalul social total, porcul pescarului, ca să spunem aşa. Prestigiul său este atât de mare şi normativ, încât, nemaigăsindu-se pe piaţa internă, de hram s-a adus morun din Bulgaria pentru a respecta tradiţia. Ca şi în cazul porcului, din morun se foloseşte totul, până la placenta cu care se prepară plăcinta de priboi şi maţele care se folosesc la borş. Iar adevăratul storceac se face numai din sturioni şi doar recent, dată fiind lipsa acestora, din somn, ca înlocuitor de nevoie.

Din motive diferite, scrumbia este şi ea la loc de cinste, sezonul ei fiind, de regulă, cel mai bănos, cînd toţi pescarii „lasă baltă" toate celelalte activităţi. La extrema cealaltă, există peşti mai puţin „nobili", mai „de mâna'doua". Carasul de baltă, de pildă, este considerat destul de jos în ierarhie: „caras şi asta nu folosim decât… mai puţin, numai dacă îl filetăm. Ăsta e un peşte de mâl, care miroase urât la cap, mai are şi ceva amar în el şi atunci, ca să iasă mâncarea gustoasă, tre' să muncim la el o groază" – ne explica un localnic din Mila 23. Dimpotrivă, „bibanul este extraordinar de gustos şi n-are multe oase. Plus că e răpitor şi nu-i murdar" – preciza un altul. La cealaltă extremă a clasificării se află animalele respingătoare, obiecte ale unui „tabu inconştient", cum îl numeşte Mary Douglas. Aici intră în primul rând creaturile ambigue, cum ar fi scoicile, racii, melcii şi broaştele. Fără a fi

„interzise" sau „necomestibile", acestea nu intră în categorie „hrană" decât rareori. Atlasul etnografic al României a identificat astfel scoicile doar în zonele Ostrov şi Luncaviţa iar melcii şi broaştele nicăieri (cf. Văduva, 2010). Acestea din urmă erau pescuite totuşi în timpul comunismului, dar doar pentru a fi ambalate şi trimise direct la export. Echipa de broaşte era şi ea un fel de batalion disciplinar, acolo fiind trimişi adesea pescarii sancţionaţi pentru o abatere sau alta. „Nu e, nu poate fi o mîncare românească pane-ul din picioare de broască!" – afirmă cu tărie Radu Anton Roman. Nu întâmplător broaştelor li se mai spune, în Deltă, şi „ştiuci ţigăneşti" (Roman, 1998: 495), marcându-le astfel apartenenţa la o cultură privită ca alteră şi inferioară. Chiar şi atunci când gospodinele actuale se adaptează cerinţelor turiştilor, gătitul broaştelor rămâne „spurcat", astfel încât o femeie de la Chilia, după ce a gătit broaşte pentru nişte turişti străini, a aruncat la gunoi tigaia folosită în acest scop. Tot în această categorie, dar din motive diferite, intră şi pisica de mare, valorificată pentru untura tămăduitoare şi considerată în consecinţă ca fiind „otrăvitoare" pentru alimentaţie.

Aceste clasificări şi ierarhii fac şi diferenţele dintre pescari – şi clasificarea lor informală în „pescari adevăraţi" şi „amatori" sau „de ocazie". Astfel, de pildă, la Sfântu Gheorghe, pescarii mai buni şi recunoscuţi ca atare „sunt lăsaţi singuri la kilometrul 0", în timp ce „cei mai de mâna a doua se înghesuie la grămadă la kilometrul 8", ne mărturisea unul dintre principalii noştri informatori.

Prestigiul peştilor se regăseşte şi în farfurii. Mesele rituale şi festive nu vor folosi astfel decât peşti „nobili". De asemenea, tot aceştia se vor regăsi şi în farfuriile turiştilor. Doar că penuria de peşte, pe de o parte, şi afluxul de turişti, pe de altă parte, au afectat adesea aceste ierarhii. „A ajuns peştele mai scump decât găina" – au constatat mulţi localnici. „Peştele a ajuns o mâncare de lux" – se plângeau alţii.

## Gastronomie şi ecologie

Privind în farfuria localnicilor, ajungi să vezi şi lumea lor înconjurătoare. În primul rând, îţi apar resursele de proximitate şi astfel ecosistemul în care trăiesc. Deşi eram interesaţi de peşte,

am ajuns astfel inevitabil la pescuit şi politici piscicole iar dincolo de zarzavaturile din mâncare a trebuit să ne interesăm şi de agricultura din zonă şi ofertele alimentare ale pieţei. Nu în ultimul rând, deşi cercetarea noastră era strict cantonată în arealul Deltei, localul era de neînţeles în afara fluxurilor economice mai largi. Metodologic, se confirma astfel o evidenţă a antropologiei actuale, şi anume faptul că într-o lume mondializată nu mai poate exista o „etnografie locală" care să se oprească în hotarele satului şi să încerce să abordeze doar coerenţa internă a comunităţilor.

Legătura dintre alimentaţie şi ecologie a fost una imediată prin faptul că peştele, elementul central al alimentaţiei din Deltă, devenise pentru toţi localnicii o „resursă rară", explicaţia pentru acest fapt aflându-se, în mod evident, în modurile succesive de gestiune a resurselor deltaice. Pe firul istoriei, ajungi astfel inevitabil la Grigore Antipa şi primul sistem piscicol modern realizat în ţara noastră. Întors de la studiile sale din Jena cu faimosul Ernst Haeckel, Antipa îi prezintă în 1892 regelui Carol I viziunea sa hidrografică şi este numit în aceeaşi zi la conducerea pescăriilor de stat. În zece ani, dublează producţia de peşte iar după săparea canalelor ce legau lacul Razelm de braţul Sfântu Gheorghe, respectiv de Babadag, producţia piscicolă din zonă a ajuns în 3-4 ani de la 380.000 la 3.600.000 kg/an. Fără a intra în detaliile tehnice ale acestor reuşite, ceea ce impresionează în primul rând este viziunea de ansamblu a savantului, în care nici una dintre componentele sistemul nu era neglijată (e.g. Antipa, 1895, 1907). Ea a continuat până pe la mijlocul anilor şaizeci, după care a fost abandonată pentru a face loc unor politici distrugătoare de desecări.

Nici căderea comunismului nu aduce ameliorări ale modului de gestionare a Deltei. Am discutat despre aceste politici într-o lucrare precedentă, rezultat al unor terenuri anterioare (Mihăilescu, 2009). Caracteristica lor principală este aceeaşi cu cea a politicilor agricole în general: lipsa unui „model agricol", respectiv piscicol, coerent şi consecvent, care să impună o viziune globală şi pe termen lung. În locul acesteia, fiecare nouă guvernare a propus fragmente de măsuri, accentuând o viziune sau alta şi înlocuindu-le pe cele anterioare. Ceea ce este poate şi mai surprinzător este faptul că „omul locului", populaţia umană a Deltei nu şi-a găsit practic niciodată locul în acest ecosistem în şi din care trăia de secole, drepturile şi nevoile acesteia fiind stipulate mai mult formal. Este o perspectivă pe care Bonnie McCay o critica deja în anii '70, opunând o "ecologie centrată pe oameni" (*people ecology*) unei ecologii, dominante, centrată pe sisteme (*systems ecology*). Premisa era aceeaşi: constatarea că populaţia umană rămânea

cumva periferică în "sistem", fiind considerată eventual un element disfuncţional al acestuia (McCay, 1978). Generalizând, se poate spune că numeroase politici bine intenţionate au urmărit restabilirea echilibrului „naturii" în afara şi oarecum independent de „cultura" locală, neglijând faptul că *această* natură era, de fapt, rezultatul unor interacţiuni de lungă durată cu *acea* cultură, şi nu o stare geologică virgină.

În cazul nostru, în legea din 1993 prin care se înfiinţa Administraţia Rezervaţiei Biosferei Delta Dunării (ARBDD), se menţiona că „dreptul populaţiei locale din teritoriul RBDD de a păstra *obiceiurile specifice locale şi activităţile economice tradiţionale* este garantat. Administraţia rezervaţiei va asigura, după caz, prin compensaţii, continuarea activităţilor economice tradiţionale." În 2006, acest articol este modificat după cum urmează: „ Administraţia rezervaţiei face propuneri pentru acordarea de compensaţii, potrivit legii, în cazul restrângerii sau încetării unor activităţi economice tradiţionale impuse de măsuri restrictive de management. Aceste compensaţii vor fi acordate de cei care vor introduce restricţiile care vor duce la încetarea sau la restrângerea unor activităţi economice tradiţionale, fapt ce se întâmplă în toate ţările UE". Nu s-a precizat însă niciodată în ce constau, de fapt, aceste „activităţi tradiţionale" la care oamenii Deltei aveau dreptul şi nici nu s-au acordat compensaţiile prevăzute doar generic. Un episod agravant l-a constituit perioada concesiunilor, prin care pescarii zonei pierdeau, de fapt, dreptul de acces la luciul de apă: *cum să concesionezi tu Dunărea!? Care nu-i a mea, nu-i a ta, nu-i a lu' tata, nu-i a lu' mama !* – se mai revolta şi astăzi un (fost) pescar de la Mila 23.

Se intră astfel într-o *spirală ecologică negativă*, în care deteriorarea fondului piscicol datorată proastei gestiuni a ecosistemului este pusă pe seama localnicilor, care sunt supuşi în consecinţă unor interdicţii şi controale tot mai drastice, ceea ce generează, ca în toate cazurile de prohibiţie, practici sporite de fraudare a sistemului, respectiv de braconaj. Peştele ajunge să devină astfel un „obiect moral", după cum precizează Bogdan Iancu în volumul de faţă: o eroare naţională devine culpă locală, accesul la resursele piscicole fiind pus sub semnul eticului.

Pe de altă parte, intensificarea - „raţională" - a turismului este văzută ca soluţie de dezvoltare locală şi compensare eficientă a dispariţiei „ocupaţiilor tradiţionale", astfel încât localnicii sunt prinşi între „vina" de *a pescui* şi aceea de *a nu pescui suficient* pentru a satisface nevoile turismului. În aceste condiţii, fiecare gospodărie încearcă să-şi constituie propria strategie, care se va exprima în final şi în diversitatea de feluri de mâncare şi moduri de preparare din oferta culinară locală – această diversitate mergând la rândul ei de la forme de mâncare care încearcă să rămână „tradiţionale" la „fraudă" gastronomică. Mizând şi pe necunoaşterea turiştilor, tot mai multe „pensiuni" fac astfel rabat de la vechile reţete: *ei pun, acolo, numai branhiile de la somn şi zic că au făcut storceac. Sau pun două cubuleţe de crap şi zic că-i storceac. Ăsta-i compot !* – se revolta un pescar din Sfântu Gheorghe. Respectarea omologiilor dintre ierarhiile peştilor şi cele sociale devine astfel un criteriu central pentru evaluarea schimbărilor recente provocate de politicile piscicole şi de dezvoltarea industriei turismului.

## Cultura peştelui: *autentic* şi *creolizare*

În lucrarea de referinţă coordonată recent de Ofelia Văduva este amintit, pe scurt, istoricul peştelui şi al pescuitului la Gurile Dunării din mezolitic până în vremurile moderne. Ca şi în adnotările lui Antipa, impresionează mai ales varietatea şi bogăţia resurselor piscicole precum şi intensitatea comerţului. Capturile ţin uneori de „poveşti vânătoreşti" iar pescuitul somnului „cu boii" stă mărturie în acest sens. „Un istrian, pescar de meserie – povesteşte Claudius Aelianus – mână lângă malul Istrului o pereche de boi, dar nu pentru că are cumva de arat. Astfel cum ar putea să lege prietenie mâinile pescarilor şi plugul? Dacă omului îi stă la îndemână o pereche de cai, foloseşte caii. El duce pe umeri jugul, merge acolo unde socoteşte că e bine să se aşeze şi crede că e loc prielnic pentru pescuit. Leagă de mijlocul jugului capătul unei funii trainice şi foarte potrivită pentru tras. În partea cealaltă, leagă de funie o undiţă puternică şi grozav de ascuţită. Înfige în ea un plămân de taur şi o aruncă somnului pe Istru... De sfoara care leagă undiţa atârnă atât plumb cât să ajungă, ca să fie o greutate pentru tras (în jos). Cînd simte carnea de taur, peştele porneşte îndată s-o prindă... Somnul e pătruns de undiţa pe care am amintit-o. (Pescarul) mână boii sau caii, iar între animale şi puternicul cetaceu se încinge o luptă. Peştele e biruit de opintelile celor două animale şi răpus este tras la ţărm." (apud Văduva, op. cit.: 35-36). Pe de altă parte, cherhanalele şi porturile Dunării aprovizionau marile oraşe, de la cetăţile greceşti din antichitate la Istanbul în perioada otomană – dar şi alte oraşe europene mai îndepărtate.

Autorii lucrării sunt interesaţi însă, în bună tradiţie a etnologiei naţionale, de ilustrarea şi pe această cale a „permanenţei elementului românesc în Dobrogea (...), unde românii au premers ca pescari lipovenilor şi ucrainenilor pe care îi vedem acolo în zilele noastre" (idem: 37). Într-o optică diferită şi, parţial, complementară, ne-a interesat mai mult *amestecul* de populaţii din această zonă şi *trans-culturalitatea* gastronomică, totdeauna mult mai ecumenică decât un cult naţional sau altul. „Dacă mă gândesc bine – mărturiseşte Radu Anton Roman – în ţinutul davelor, polisurilor, cetăţilor, porturilor la mare şi fluviu, unde trăiesc şi azi în perfectă armonie paisprezece neamuri diferite, nimic nu e imposibil şi nici surprinzător !" (idem: 491). Mai degrabă amestecul, combinaţiile, creolizările sunt astfel regula decât vreo continuitate pură şi atemporală sau alta.

Un bun exemplu în acest sens îl constituie lungul drum de la *Gefilte Fish* la... micii de peşte. Vorba aceluiaşi Radu Anton Roman: „Se zvârcoleşte Iţic în groapă lângă Vistula când vede ştiuca lui umplută cuşer, târâtă pe malul noroios al Sulinei !" (idem: 490). Căci istoria peştilor umpluţi şi a altor umpluturi de peşte din Deltă începe undeva în... Ţara Sfântă, trece prin Spania, datorită evreilor ashkenazi, şi prin Europa Centrală, apoi Rusia şi Ucraina, pentru a ajunge, într-un târziu, prin lipoveni şi haholi, în Delta Dunării – ceea ce nu-i împiedică pe greci să spună şi astăzi că ei au adus acest mod de preparare în Deltă. Este vorba, de fapt, despre tradiţia evreiască a peştelui umplut (Gefilte fish), o mâncare tipică de Shabbat.

Clasificarea alimentelor în tradiţia evreiască este una foarte strictă şi care a rămas practic neschimbată de-a lungul secolelor. „Cele trei reguli referitoare la carne sunt următoarele – ne aminteşte Mary Douglas: 1. respingerea unor anumite animale ca nepotrivite pentru masă (Leviticul 11; Deuteronomul 14); 2. animalele admise pentru masă cu separarea cărnii de sânge înainte ca aceasta să fie gătită (Leviticul 17:10; Deuteronomul 12:23-27); 3. separarea totală a laptelui de carne, cu specializarea obligatorie a instrumentelor (Exodul 23: 19; 34: 26) (Douglas, op. cit.: 45). În ceea ce priveşte animalele de apă, acestea sunt acceptate dacă au înotătoare şi solzi (Leviticul 13: 9-12; Deuteronomul 14: 19)" (idem: 46). Acest gen de criterii permite apoi clasificarea extrem de strictă a prestigiului alimentelor şi repartizarea lor de-a lungul unei ierarhii care începe cu altarul, trece prin domestic şi sfârşeşte cu animalele „abominabile",

cum le numeşte Douglas, total interzise consumului uman. În această ierarhie, peştele se află pe un loc de excepţie. În Tora, de pildă, cuvântul „binecuvântare" apare de trei ori: prima dată când este vorba despre creaţia peştelui, a doua oară când este vorba despre creaţia omului şi a treia oară referitor la Shabbat. Când un *om* mănâncă *peşte* de *Shabbat*, el va fi deci binecuvântat de trei ori.

Dar de ce „peşte umplut"? Mâncare ceremonială prin excelenţă, peştele era umplut, cu această ocazie, tot din motive religioase. Peştele, de preferinţă crap sau ştiucă, era adus viu la piaţă joi, era păstrat în bazine cu apă până vineri dimineaţă, când era omorât, i se scotea pielea, care era umplută apoi cu un amestec de carne de peşte cu ouă, ceapă, morcovi şi diverse ingrediente, pus la cuptor vineri seara şi servit rece de Shabbat. Raţiunea era una simplă: pe lângă interdicţia generică de a munci în timpul acestei sărbători – deci, implicit, de a găti –, exista şi aceea de a curăţa peştele de oase – iar tocătura de peşte nu mai avea oase!

Gefilte fish (în idiş) a devenit pentru europeni „peşte în stil evreiesc", trecând din registrul sacrului în cel al profanului şi, ulterior, al domesticului – deşi nu era tocmai pe gustul europenilor. Cum se întâmplă adesea în astfel de cazuri, când o mâncare circulă pe un continent întreg, au apărut şi diferenţieri interne. Cea mai importantă este faimoasa „linie a peştelui umplut", ce traversează Europa pe la estul Poloniei (cu aproximaţie Vistula evocată de Radu Anton Roman), despărţind „peştele polonez", cu zahăr, tipic pentru Polonia, Germania, Austria şi alte ţări din vestul continentului, de peştele umplut, sărat şi cu piper, răspândit în ţările baltice, Rusia şi Ucraina. Aceste spaţii gastronomice sunt şi lingvistice, linia peştelui umplut despărţind, cu aproximaţie, şi o diferenţiere dialectală a culturii evreieşti.

De prin secolul al XIX-lea, umplutura a început să se autonomizeze şi au apărut chiftelele şi/sau perişoarele de peşte. Din acest moment, nimic nu a mai putut opri creativitatea locală, amestecul de tocătură de peşte începând să umple tot ceea ce ştiau mai bine – şi iubeau mai mult – localnicii. Această „globalizare" seculară, punctată de tot atâtea „glocalizări", a înflorit – şi se continuă şi astăzi – în Deltă. Au apărut astfel sarmalele de peşte, ardeii sau dovlecei umpluţi cu peşte sau, mai recent, cârnaţii de peşte. Modalitate economică de a „înmulţi" peştele, combinându-l cu legume pentru ca să ajungă la toată familia (cum era cazul şi la evrei), peştele umplut şi umpluturile de peşte au (re)intrat apoi în ceremonial şi festiv, pentru a fi astăzi emblematice pentru mâncarea „tradiţională" din Deltă.

Cel mai recent episod al acestei creolizări alimentare îl constituie apariţia foarte recentă a micilor de peşte. Serviţi cu muştar, ca orice mititei care se respectă, aceştia gâdilă plăcut imaginarul culinar al românului, făcându-l să se simtă ca acasă – sau „ca la bunica“, dacă preferaţi... Pe de altă parte, născuţi din cererile pieţei turistice (adică în condiţiile în care există tot mai puţin peşte şi tot mai mulţi turişti), micii au şi un alt „avantaj“, mult mai prozaic decât cel „identitar“: se pot face din orice, adică din tot felul de resturi de peşte, pe care nici un pescar „adevărat” nu le-ar pune pe masa sa, şi cu atât mai puţin pe aceea a unor musafiri. „Nu sunt de la noi !” – ne declara categoric un tânăr din Sfântu Gheorghe.

Micii de peşte pun în evidenţă şi o tensiune mult mai fină dintre autentic şi fals. În condiţiile unor interferenţe seculare şi cele ale unor influenţe recente ce sporesc exponenţial, ce mai poate fi considerat „autentic” şi ce nu? Pe de altă parte, cine de la cine învaţă cum se găteşte „cu adevărat”?
Următorul dialog este edificator în acest sens:

> - „Mai original, aşa, am învăţat de la mai mulţi, care au venit în vizită la noi, ne-au dat tot felul de indicaţii şi am perfecţionat toate reţetele.
> - Deci, de la turişti, ziceţi?
> - Da.
> - Din diferite zone, nu?
> - Din diferite zone. Şi au venit chiar nişte bulgari, care chiar ne-au dat nişte idei grozave….şi iese (mâncarea) deosebită.
> - Ei le au pe astea cu legumele, nu?
> - Le au cu astea, cu legumele, într-adevăr şi chiar la saramura asta, dacă la noi se făcea extraordinar de simplu, la ei e o complicaţie întreagă !”

Pe de altă parte, se recurge, inevitabil, tot mai mult la înlocuitorii comerciali*: în zeamă se pune chiar Delikat…Nu mai punem morcovi şi aşa, dar punem Delikat, care conţine zarzavat* – mărturisea o femeie din Mila 23. Pe de altă parte, şi la fel de inevitabil, gusturile localnicilor se schimbă şi ele şi se „modernizează”: înainte făceam numai cu brânză (plăcinta). Acum, încoace, ne-am modernizat. Nu că ne-am modernizat, am devenit mai pofticioşi. Că am fi vrut şi puţin dulce, am fi vrut şi puţin să aibe şi arome şi hai să facem şi cu puţine stafide... – explica o altă gospodină.

Principalii *trendsetteri* sunt însă restaurantele. Acestea standardizează şi marketizează feluri „autentice" de mâncare din Deltă, adesea cu conotaţii etnice, care ajung să fie identificate ca atare de către consumatori şi cerute în consecinţă. Fiind totodată variante mai uşor de gătit – şi mai ieftine! –, ele sunt adoptate adesea de către gospodinele micilor pensiuni, sub aceeaşi deviză a autenticului: *În loc să se ia pensiunile după femei, s-au industrializat femeile noastre! Pe jumătate îi înţeleg, că dacă ai mulţi turişti, n-ai cum să-i hrăneşti pe toţi. Da' e păcat! Au început să se piardă şi aici tradiţiile, n-aş fi crezut...* – ne mărturisea un tânăr din Sfântu Gheorghe. După cum constata însă Faustine Régnier, bazându-se pe cazurile Franţei şi Germaniei, restaurantele „etnice" în general nu oferă doar alogenilor gusturi exotice, ci ajung să schimbe şi gusturile autohtonilor (Régnier, 2004). Mai mult, aceştia ajung adesea să considere ca fiind „autentic" a lor mâncarea pe care restaurante etnice o prezintă ca atare.

Strategiile gospodăriilor care oferă pensiune completă pentru turişti se diferenţiază însă destul de net din acest punct de vedere, ele ţinând atât de o „morală" a ospitalităţii, dar şi de un calcul economic diferit. Pentru unele femei, care nu acceptă decât „turişti care ştiu pentru ce vin aici", esenţial este ce-i dai de mâncare străinului – şi în acest caz reţetele sunt cât mai variate, mai bogate şi mai apropiate de vechile mese festive/ceremoniale. Pentru altele, importantă este casa în care îl găzduieşti pe străin – şi în acest caz principala investiţie merge spre construirea unei băi în casă, dar şi alte amenajări „moderne" care să-i ofere turistului confortul necesar. Mâncarea se va abate în majoritatea acestor cazuri de la normele de fală ale „bunei gospodine".

O luptă surdă, dar tot mai vizibilă, se poartă astfel între „pensiuni" şi „gospodării" şi, prin ele, între confort şi autentic. *Lupta este însă una inegală, căci dimensiunea de confort a fost practic monopolizată de marile pensiuni şi hoteluri. La Sfântu Gheorghe, de pildă, am întâlnit familii tinere, evident înstărite, care plăteau peste o sută de euro pe noapte camera la hotel pentru a avea tot confortul dorit, dar la prânz veneau să mănânce la o mică pensiune cunoscută pentru bucătăria sa, pentru a avea parte şi de „experienţa autenticului"*. Principala problemă a dezvoltării gospodăriilor locale devine astfel următoarea: *de cât confort are nevoie autenticul pentru a fi marketizat eficient*?

Examinând extinderea industriei alimentare în lume şi impactul acesteia asupra lumii a treia, Jack Goody ajunge la concluzia că abilitatea acestor societăţi – dar şi a unor comunităţi locale mai mici – de a rezista la dominaţia culinară externă depinde de structurile socio-economice prealabile ale acestora şi (relativa) lor stabilitate (Goody, op. cit.). Doar că în cazul Deltei, înseşi aceste structuri – şi în primul rând cele familiale şi economice – sunt într-o prefacere radicală. Pescuitul nu mai este activitatea de bază iar bărbatul nu mai este cel care asigură subzistenţa familiei, structura relaţiilor de gen din familie inversându-se. De asemenea, comunităţile nu mai sunt auto-referenţiale, ci depind tot mai mult pentru însăşi subzistenţa lor de fluxurile turistice. Ce se va întîmpla deci în această situaţie?

Răspunsul îl vom afla în farfuriile de peste an...

## Bibliografie


Antipa, Grigore. 1895. *Studii asupra pescariilor din România. Bucureşti: Imprimeriile Statului.*

Antipa, Grigore. 1907. *Punerea în valoare a terenurilor de inundaţie a Dunării*, Buletinul Mininisterului Domeniilor, 19, pp. 269-278.

Douglas, Mary. 1999. *Implicit meaning / Deciphering a meal.* London: Routledge.

Fischler, Claude. 1990. *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris: Odile Jacob.

Goody, Jack. 1982. *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge: Cambridge University Press.

Leach, Edmund. 1970. *Claude Lévi-Strauss / Oysters, Smoked Salmon, and Stilton Cheese*, Chicago: The University of Chicago Press.

Lévi-Strauss, Claude. 1990. „Le triangle culinaire", *L'Arc*, pp. 19-29. Librairie Duponchelle.

McCay, Bonnie. 1978. „Systems ecology, people ecology, and the anthropology of fishing communities". *Human Ecology* vol. 6, no. 4, pp. 397-422.

Mihăilescu, Vintilă. 2009. *Cuvânt înainte. În Bogdan Iancu* (ed.). Societatea Reală. Dobrogea: identităţi şi crize 7-8, Bucureşti: Paideia.
Poulain, Jean-Pierre. 2001. „Les pratiques alimentaires de la population mangeant au restaurant d'entreprise" in Anne Montjaret, *Consommation et société. L'alimentation au travail*, Cahiers pluridisciplinaires sur la consommation et l'interculturel", pp. 97-110. Paris: L'Harmattan.
Régnier, Faustine. 2004. *L'Exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'autre*. Paris: PUF.
Roman, Radu Anton. 1998. *Bucate, vinuri şi obiceiuri româneşti.* Bucureşti: Paideia.
Văduva, Ofelia, coord. 2010. *Valori identitare în Dobrogea. Hrana care uneşte şi desparte*. Bucureşti: Editura Enciclopedică.

# *The breakfast of champions:*
# Copilăria şi tinereţea culinară a unui campion olimpic
## Interviu cu Ivan Patzaichin

*Ivan Patzaichin, multiplul campion olimpic la canotaj, rememorează, în cheie gastronomică, tinereţea sa la Mila 23, într-o familie de pescari.*

### La pescuit de *file*-uri de ştiucă

**Bogdan Iancu:** *Am o curiozitate legată de felul în care se împart între masculin şi feminin rolurile în felul în care se pregăteşte în Deltă. Există, de exemplu, vreun fel de mâncare pe care îl fac doar bărbaţii? Şi dacă da, când?*

**Ivan Patzaichin:** De regulă când pleacă în echipe, cu năvodul, atunci îşi fac singuri, am trăit şi eu momentele astea când veneam în concedii, plecam în locul lui tata şi mă puneau pe mine să fac ciorbă... (râdem) ... de ce râzi, că nu era o noutate să fac o ciorbă de peşte. Dar când aveau la dispoziţie atâţia peşti frumoşi îi tăiau şi nu opreau fileuri şi chestii de astea, doar partea dinspre coadă şi partea dinspre cap şi restul aruncau, fileurile astea frumoase de ştiucă... Şi am trăit un moment când au aruncat în apă fileurile şi le-au dus la mal, apoi când am dat a doua toană de asta au tras şi fileurile, le-au prins (râde). Mi-a rămas în cap aşa o chestie frumoasă...

**B.I.:** *De ce se aruncau fileurile?*
**I.P.:** Pentru că adevăraţii pescari când fac ciorbă fac mai mult din cap şi coadă de peşte ca să iasă consistentă. Dacă faci numai din ştiucă ori numai din crap iese foarte limpede şi atunci trebuie să mai bagi şi cap sau un peşte mai altfel, o bucată de şalău, biban ca să iasă mai groasă, mai albicioasă, nu limpede.

**B.I.:** *Şi diferă cel care se găteşte în baltă de cel de acasă, cel de pe mal?*
**I.P.:** Procedurile sunt aceleaşi, numai că se face mai rustic. Se pune un ceaun între trei lemne, îl agăţi cu o sârmă şi dai foc cu stuf sau lemne. Sare, oţet, cartofi, ceapă şi e suficient să iasă o ciorbă dacă ştie să o gătească bine.

**B.I.:** *Cât durează gătirea unei ciorbe pentru mai multe persoane?*
**I.P.:** Până într-o oră. Încă o treabă, nu se face din aia cu fiertură cum se face de regulă, dacă ştii să alegi, nu trebuie să strecori, să fierbi peşte şi să strecori ca să iasă mai gros, dacă ştii să-l alegi şi e şi proaspăt... vă fac poftă?

## O ciorbă cu apă din Dunăre. La București.

**B.I.:** *Se şi prăjeşte peşte pe baltă?*
**I.P.:** În baltă, dacă e utilat pescarul şi cu o tigaie, se şi prăjeşte. Dar eu am păţit ceva foarte haios: am fost cu nişte prieteni într-un an şi l-am rugat pe vărul meu, ştiam cam pe unde ne ducem noi (cam pe lângă zona lui) şi l-am rugat să ne facă o surpriză şi să ne facă o ciorbă şi a venit, ne-a făcut o ciorbă, dar în schimb a uitat să ia farfurii şi linguri, adică nici nu se foloseşte treaba asta, de regulă, la pescari, mănâncă toată lumea din oală peştele. Şi ne-a făcut ciorbă, ne-a chemat la masă, am venit noi, arăta foarte bine ciorba aia şi, când să ne aşezăm, toată lumea se uita unde-s linguri, unde-s farfurii şi el fără nicio treabă a tăiat nişte stuf proaspăt, verde, l-a spălat în canal, a aşezat bucăţi de peşte şi cum aveam cutii de bere din aluminiu, le-a tăiat şi ne-a făcut şi linguri (râde)... Acum m-am prins, sunt douăzeci şi ceva de ani de atunci şi acum când mă mai întâlnesc cu prietenii ăia ne întrebăm când mai mergem şi mai facem o ciorbă din aia cum a fost, grozavă.
O altă întâmplare e cu soacră-mea care s-a dus într-un an cu fiică-mea, prin optzeci şi ceva, la Mila şi tot îi plăcea ciorba cum se face acolo şi iese aşa bună şi întreba cum se face de iese aşa bună şi normal că cei de acolo au zis că apa de Dunăre face ciorba bună. Şi să vezi că soacră-mea mă sună şi

[zice]: „Ivan, să vii mâine la mine că am venit cu peşte din Deltă şi cu un bidon de apă de Dunăre să-ţi fac o ciorbă aşa ca la...", (râde) „Mamă, ai cărat bidonul degeaba. Au râs de tine la Mila...".

## Peștele cârbovit, peștele-batog

**B.I.:** *La tranşat, se foloseşte un anumit tip de cuţit la curăţat, adică diferă de la un peşte la altul?*
**I.P.:** De regulă sunt cuţitele alea pescăreşti cu mâner de lemn rotund, aşa, sunt cu o lamă medie, maxim 20 cm şi cu ală e foarte uşor de tranşat când trebuie să se facă fileul, să se scoată coastele, să cârbovească. Aia e o treabă foarte interesantă, de cârbovit peştele.

**B.I.:** *Ce înseamnă?*
**I.P.:** De crestat, de exemplu carasul, scrumbia, ştiuca, peştele cu multe oase. În momentul în care îl prepari şi mănânci nu mai simţi oase, că se fărâmiţează.

**B.I.:** *Există un fel calendar al peştelui, perioade ale anului în funcţie de care se consumă mai degrabă un peşte decât altul?*
**I.P.:** De regulă erau momente, adică perioade ale anului în care se prindeau, mai mult un fel de peşte, de regulă perioadele mai reci erau cu crap, somn. Perioadele celelalte erau carasul, ştiucă, şalăul. Crapul de regulă iarna şi toamna se prindea, că atunci el se adăposteşte, se pregăteşte de iarnă.

**Monica Stroe:** *Existau peşti care se congelau?*
**I.P.:** De congelat era mai greu, nu ştiu dacă exista în perioada copilăriei mele măcar un frigider undeva în sat, dar se punea la sărat şi la uscat. Se făcea batog. Orice peşte, de la plătică, babuşcă, biban şi somotei şi de regulă se afuma.

**M.S.:** *Care soi de peşte era mai apreciat?*
**I.P.:** Nu ştiu, şalăul, ăsta era peşte căutat că era peşte alb.

**M.S.:** *La prepararea peştelui în casă erau implicate doar femeile, era despărţirea asta că bărbaţii găteau la baltă şi femeile acasă?*
**I.P.:** Da, de regulă femeile se ocupau acasă, în baltă erau bărbaţii. De regulă bărbaţii tranşează peştii, dar şi femeile ştiu să tranşeze foarte bine.

## „Ați descoperit ce este o malasolcă?”

**B.I.:** *Se gătea mai mult la cuptor sau în curte?*
**I.P.:** Ciorba se făcea la ceaun. La cuptor mai făceai câte un proţap din ăla cu un crap frumos. Îl făceai la cuptor, că aveau cuptoare în curte, că fiecare îşi făcea pâinea în curte, măcar o dată pe săptămână pâine şi ţinea o săptămână fără probleme. Acolo mai făceai şi câte un preparat din ăsta pentru sâmbătă şi duminică că, de regulă, sâmbăta şi duminica se mânca mai altfel, mai tăiai o găină, dintr-o găină făceai o ciorbă, un pilaf şi mai făceai şi câte o bucăţică de friptură. Măcar sâmbăta şi duminica, când erai în familie, te duceai şi la biserică. Sâmbăta, duminica era toată lumea acasă, tata nu era plecat la baltă, că tata pleca dimineaţa la patru şi se întorcea seara la opt, adică toată ziua era plecat, apuca să mănânce seara ceva şi se culca, mai trântea şi o duşcă de ceva. Nu l-am condamnat niciodată, că la munca aia... Dar în timpul săptămânii peşte, dimineaţa peşte, la prânz peşte şi seara peşte, dimineaţă mâncai o icră cu o malasolcă, aţi descoperit ce e o malasolcă?

**B.I.:** *Da, mai ales studenţii de la Mila 23 au scris despre malasolcă.*
**I.P.:** Un fel de rasol, da gustos, sărat aşa, mai stătea o noapte, a doua zi puneai sarea şi a doua zi era nici prea proaspăt să fie prea dulce şi nici prea sărat. Dacă făceai şi un mujdei bun la ea şi cu cartofi, se făcea cu cartofi, se făcea mujdei cu cartofi şi cu un şalău file aşa frumos în malasolcă.

**M.S.:** *Există o diferenţă între ce gătesc lipovenii, haholii?*
**I.P.:** Din câte am observat acuma, că atunci nu-mi dădeam seama, dar acum încearcă fiecare să tragă pe partea sa.

**B.I.:** *Scordolea se făcea?*
**I.P.:** Scordolea nu se făcea, a venit mult mai târziu asta, scordolea şi a venit din partea Sulina, din partea asta, partea grecilor, probabil de acolo a venit scordoleaua.

**B.I.:** *Dar dulciuri?*
**I.P.:** Păi se făceau varelniki, piroshki, un fel de colţunaşi cu diverse fructe de sezon, iarna se făceau cu brânză dulce şi smântână. Se făceau un fel de ştrudel cu fructe, când se termina iarna se făceau din dovleac, se păstra dovleacul peste iarnă. Foaia o întindea prin casă, făceau în casă, făceau tăieţei în casă împrăştiindu-i şi pe pat şi pe scaune, pe dulapuri, să se usuce.

## Delicatese uitate: ciulini de baltă, fructe de nufăr alb, vârfuri de papură

**B.I.:** *Am tot întâlnit menţiuni despre consumul ciulinilor de baltă.*
**I.P.:** Da, se mănâncă fierţi sau se usucă. Se fierbeau, după aia tăiai carcasa şi scoteai doar fructul, care se mânca. Se făceau şi diverse paste, că aia are un gust de castană, un pic mai dulce decât pasta de castană. Şi peste iarnă chiar se puneau la uscat şi se mâncau şi uscate. Da, eu tot spun treaba asta cu ciulinii, dar se mănâncă şi fructul de nufăr alb, e ca o smochină. E foarte bun, nu e aşa dulce ca smochina. Se mănâncă şi vârfuri de coceni de papură care-s foarte buni. Când cresc se fac aţoşi, dar când sunt tinerei, adică în primăvară, sunt foarte crocanţi.

## „Creştea porumbul mai mare decât stuful"

**B.I.:** *Grădini existau, nu? Pentru că s-a făcut colectivul şi...?*
**I.P.:** Nu, existau şi înainte, dar erau perioade în care inunda şi după inundaţii puneau oamenii grădini. De regulă, e pământ super bun acolo pentru grădini, dar e problema cu inundaţia, acuma nu prea se mai fac, se mai fac aşa unde au rămas locuri mai înalte pe unde s-a dragat. Acuma sunt inundaţii mai puternice şi mai dese pentru că s-a îndiguit foarte mult şi apa nu mai are unde să se reverse şi atunci mai mult inundate stau locurile. Pe vremea mea, când eram copil, venea primăvara după topirea zăpezii, venea apa mare, dar în două săptămâni scădea şi după aia puneai grădina, n-aveai treabă, creştea porumb mai înalt decât stuful.

**M.S.:** *Şi se bazau oamenii pe legumele din grădină?*
**I.P.:** Sigur, noi aveam chiar mai multe grădini acolo pe şuntă, aveam mai multe grădini, creşteau nişte pepeni, la un moment dat m-am dus eu cu vărul meu şi am furat de la bunicul nostru, la noi putrezeau pepenii, pepenii galbeni aşa erau, şi la bunicul am găsit un pepene, cred că avea cincizeci de kg. şi n-am putut să-l ducem amândoi... aveam vreo zece, doisprezece ani deja. L-am rostogolit până în baltă. Şi am fost foarte dezamăgiţi când l-am tăiat, nu puteam să înfigem cuţitul, cu toporul, l-am tăiat şi era galben, din ăla cu roz gălbui şi eram dezamăgiţi că nu era roşu.

**M.S.:** *Animale ţineaţi?*
**I.P.:** Animale, da, aveam şi vacă şi porci, dar ţineam în baltă, vaca o ţineam acasă de regulă, dar porcii îi ţineam în baltă şi se ducea tata o dată la două trei săptămâni şi le mai arunca nişte coceni la scroafa bătrână să-l ştie şi îi prindeam cam cu o lună înainte de Crăciun şi-l ţineam la coteţ şi îi dădeam porumb ca să-şi schimbe gustul că mirosea a nămol, a peşte (râsete). Se sălbăticeau, cred că se şi combinau cu mistreţi, că la un moment dat aveam unul, am tăiat unul şi era din ăla sur, numai că nu avea dinţi, dar în rest semăna cu un mistreţ foarte bine. Creşteam şi raţe şi gâşte. Şi găini, găinile le ţineam în curte, când mai inunda săracele mai stăteau pe acoperişuri şi prin coteţuri.

**B.I.:** *De la păsările sălbatice se mănâncă ouă?*
**I.P.:** De la astea care mănâncă peşte, de regulă nu se mănâncă, probabil pentru că miros a peşte, dar de la raţă şi gâscă se mănâncă.

## Broaștele-delicatesă, rețetele noi și combinațiile inovatoare

**B.I.:** *În Mila se găteau şi broaşte?*
**I.P.:** Foarte rar, poate acuma mai mult, au început la delicatese să bage şi broaşte. De fapt sunt foarte multe feluri acuma cu formă inventată, fiecare localnic, fiecare casă are ceva deosebit, mai adaugă ceva. E acelaşi peşte, aceeaşi oală, da' dacă te duci de la o vecină la alta mănânci ciorba altfel, mănânci chiftelele altfel, aia adaugă mai mult piper sau mai mulţi cartofi sau nu ştiu ce, sau combinaţia de peşte contează. Sau ce pui în chiftele dacă vrei să iasă, că de regulă se fac din ştiucă, dar dacă îi mai adaugi ceva, un somotei sau un crap, ies mai pufoase. Cu somotei ies mai închise la culoare, cu crapi ies mai deschise la culoare, dar îs mai pufoase.

**M.S.:** *Aţi observat să apară şi reţete noi?*
**I.P.:** Da, îs foarte multe, au început să apară tot felul de preparate din astea: hamburger de peşte, adică sunt chiftele mai mari, ştii, dar na... Dar a început să apară pate de ficat de somn sau, nu ştiu, cremă de ficat cu nu ştiu ce amestecat. Anul trecut am participat la astea de la fetele de la Mila 23 unde au avut vreo şaptezeci şi ceva de feluri de mâncare, ciorbă de burtă de somn şi tot felul de combinaţii din astea inovatoare, ori asta mi se pare foarte interesant. Culmea e, vorba prietenului Tibi [Tiberiu Cazacioc, n.a.], când te duci acolo să mănânci, nu te ţine decât cu ciorbă, peşte prăjit şi eventual o saramură, nu găseşti varietatea asta de feluri pe care ei sunt în stare să le producă.

**M.S.:** *Astea mai speciale le ţin pentru festival?*
**I.P.:** Da, da, când e vorba de ceva mai aşa, când se pregătesc ei, când au o nuntă, o petrecere sau un botez sau ceva, acolo îşi prepară tot feluri de astea, dar probabil e mult mai simplu să-i dai turistului doar un peşte prăjit. Cred că aici ar trebui puţin umblat, când te duci acolo să ai şi varianta asta, să alegi şi chifteluţe marinate în nu ştiu ce fel de sos.

## Lângă samovar

**I.P.:** Dar uite că mai sunt tineri cum a fost fata aia care a zis, să facem ceva aici, o ceainărie, ceva, o chestie, au idei... Înainte erau samovare şi se servea din farfuriuţă şi se făceau bucăţi de zahăr şi se mușca din bucata de zahăr. Era un întreg ritual, cum ţinea farfuria în mână, îmi aduc aminte bunică-mea. Se punea într-o cană şi din cană se punea ca să poţi să îl sorbi ca să nu fie fierbinte şi îl sorbeai aşa din farfurie.

**B.I.:** *Ce ceai se făcea?*
**I.P.:** De izmă, de tot felul de plante de baltă.

**B.I.:** *Samovare se mai găsesc?*
**I.P.:** Da. Acuma sunt samovare din astea electrice, atunci erau alea din alamă.

## Mila 23 azi: „Am văzut şi casă placată cu marmură, îţi vine să înnebuneşti!"

**M.S.:** *Cum arată Mila 23 faţă de cum era acum douăzeci de ani?*
**I.P.:** Mie personal nu-mi place cum arată acum faţă de cum era înainte întrucât nu mai e nimic autentic, nu mai e nimic din ce ştiam eu, acuma toate casele sunt făcute sub formă de pensiune, toate-s date cu beton, cu gard de fier, acoperiş de azbest sau ţiglă, mai sunt vreo patru case sau cinci care mai sunt cât de cât autentice şi care mai arată a satul Mila 23, am văzut şi casă placată cu marmură, îţi vine să înnebuneşti.

**M.S.:** *La Sfântu Gheorghe se revine la stuf.*
**I.P.:** Bine, aşa ar fi bine peste tot să se revină la stuf. La Chilia s-a păstrat mai mult, acolo şi invazia de turişti a fost mai mică şi s-a păstrat zona cât de cât, chiar daca sunt case vechi, dar arată mai bine, mai natural decât al progresului actual. Dar mie mi-au zis în sat: „De ce cumperi alea, mai bine aduceai nişte ăia să facă cinci hoteluri!"

## „Cel puțin unul sau doi din familie erau pescari. Altceva nu exista... poștașul, magazionerul"

**B.I.:** *Era pescuit industrial în perioada socialistă?*
**I.P.:** Păi, sigur! Erau secţii de pescuit, era o singură întreprindere la Tulcea şi erau secţii de pescuit, fiecare sat avea câte o secţie şi câte o cherhana.

**M.S.:** *Erau dotate şi cu vapoare din astea de pescuit industrial?*
**I.P.:** Nu, nu, numai la mare era cu bărci industriale, în Deltă nu existau bărcile industriale. Erau mai mulţi pescari ce-i drept, erau şi zone mai multe de pescuit, acuma nu mai sunt zonele de altădată, s-au concesionat, s-au îndiguit, s-au făcut tot felul de zone, protejate sau nu şi tot felul de crescătorii. În Mila erau peste o sută de pescari, lucrau aproape toţi localnicii, erau în jur de o sută şaizeci, o sută şaptezeci de familii şi cel puţin unul sau doi din familie erau pescari. Se preda la cherhana şi se amesteca în lăzi şi până dimineaţă era la Tulcea.

**M.S.:** *Existau familii care să trăiască din altceva?*
**I.P.:** Altceva nu exista, foarte puţin adică. Erau poştaşul, magazionerul, şeful de cherhana.

## „Localnicii știu cel mai bine de ce au nevoie, ce trebuie protejat pentru ei și ce trebuie dezvoltat"

**M.S.:** *Care credeţi că ar fi soluţia ca peste zece ani Mila să se dezvolte şi ce ar trebui să facă autorităţile locale?*
**I.P.:** Proiectul nostru chiar asta intenţionează, măcar să conservăm din ce a rămas, că de adus înapoi poate e mult mai greu. Dar măcar să conserve ce-a rămas, chiar şi cele patru, cinci case frumoase din Mila 23, încercăm să îi ajutăm cumva pe proprietari, măcar tradiţia să o păstrăm, e păcat să ajungă în starea în care se află ele acum. Încercăm să unim în acest demers

toate forţele, toate ONG-urile, toate autorităţile care încearcă să facă ceva în Deltă, să încerce să se unească şi să găsească soluţii comune. Toţi vor să facă, dar dacă unii fac ceva, alţii altceva, parcă nu iese. Întotdeauna am zis că atunci când se face ceva acolo trebuie consultată şi partea locală, localnicii. După părerea mea, ei ştiu cel mai bine de ce au nevoie, ce trebuie protejat pentru ei şi ce trebuie dezvoltat, pentru că acum 50 de ani nu exista nicio autoritate din asta statală care să vină să impună, să păstreze. Braconajul era şi atunci, dar nu în stilul ăsta de acum. Oamenii de atunci erau mai responsabili. Ei ştiu exact ce trebuie sa facă, ştiau să păstreze locurile, erau locuri unde pe perioade lungi, de şase - şapte luni, nici nu intrau în zonele alea, pentru că ştiau că locurile alea erau de reproducere sau adună peşti acolo şi formează el bancuri.

## "Oamenii normali pescuiesc ca să aibă de mâncare şi asta-i tot"

**B.I.:** *E adevărat că dispare peştele din Deltă?*
**I.P.:** Păi, de exemplu lacul Fortuna avea doi-trei metri adâncime şi era paradisul şalăului. Acum cred că poţi să traversezi lacul Fortuna pe jos în picioare până la genunchi, adică nici nu poţi să intri în el. Plus partea asta de nord, care s-a desecat pentru agricultură. Sunt foarte multe lucruri care au împiedicat să se mai producă peşte, să mai rămână acolo cumva, acuma n-are nici unde să se refugieze, chiar dacă vine apa mare, el stă tot în baza locurilor alea puţine şi când dă să se retragă apa se duce şi peştele, atunci avea posibilitatea să rămână prin lacuri, prin diverse mlaştini unde rămânea şi pescarul avea de unde să pescuiască, da acuma pleacă şi probabil foarte mult peşte în mare de unde nu se mai întoarce, fiind apă sărată. În momentul în care simte că se retrage apa şi fiind acolo înghesuit aşa, pleacă, nu are unde să mai depună icrele. Crapul, de exemplu, fiind foarte rar, fiindcă nu are unde să se mai reproducă, atunci avea grinzi şi stipocuri şi te duceai... atâta era apa (arată ca braţele o lungime de jumătate de metru) şi el acolo depunea icre. Îi trebuie apă caldă, că depune icre doar în luna mai când se încălzeşte apa. Acuma nu mai are unde să depună icre.

**M.S.:** *Nici pescarii nu mai pot să-şi ţină locurile.*
**I.P.:** Fiecare pescar avea zona lui pe care o proteja el, el avea grijă acolo, el curăţa, el avea grijă unde punea scule. Dacă nu mai e al

lui, dacă nu mai are responsabilitatea asta, majoritatea au concesionat, au îndiguit. Se duce şi el, mai trage un tun o noapte, că ştie că nu e al lui. Oamenii normali pescuiesc ca să aibă de mâncare şi asta-i tot.

*Interviu realizat de Bogdan Iancu şi Monica Stroe*

foto | Dragoş Lumpan

# II. RESTITUIRI

# Diferitele moduri de conservare şi preparare a peştelui şi derivatelor sale

**Grigore Antipa***

*Este un lucru cunoscut că biologul Grigore Antipa şi-a dedicat cea mai mare parte a carierei ştiinţifice cercetării faunei şi florei din Delta Dunării şi Marea Neagră. O lectură atentă a operelor sale lasă să se întrevadă şi un etnograf minuţios, atent la viaţa socială a Deltei, la practicile şi deprinderilor locuitorilor acesteia şi uneori şi la dinamicile economice specifice locului. Grigore Antipa nu s-a rezumat la descrierea experienţelor deltaice de cercetare şi a fost una dintre cele mai active voci implicate în politicile statale privind viaţa şi - poate şi mai important - geografia acestui teritoriu. În volumul său din 1916, „Pescăria şi pescuitul în România", Antipa conturează felul în care era exploatată resursa piscicolă locală la începutul secolului trecut. Am optat pentru fragmente care descriu în detaliu tehnicile de conservare a peştelui, respectiv organizarea „vieţii alimentare" a pescarului plecat pe baltă.*

Peştele predat de pescari la cherhanale, după ce se iea în primire şi se cântăreşte, se prepară, fie în vederea expedierii lui imediate la piaţă ca peşte proaspăt, fie pentru a-l conserva într'un mod oarecare şi a-l vinde mai târziu sub formă de peşte conservat (sărat, uscat, afumat, etc.)

### *a.* Peştele proaspăt.

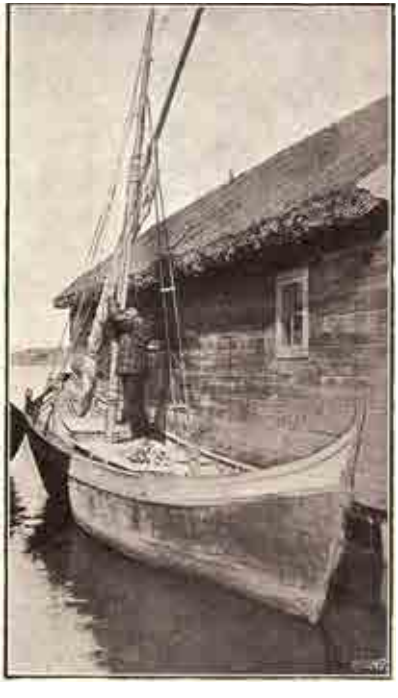
După epoca când se pescueşte, după cererile consumaţiei din diferitele epoce, după depărtarea pescăriei de piaţa de desfacere etc, se hotăreşte care anume peşte se trimite în fiecare moment proaspăt la piaţă şi care rămâne la cherhană, pentru a fi transformat în conservare.

De obiceiu din Delta Dunărei - unde sunt pescăriile cele mai depărtate de piaţă - se trimite în epocele calde numai peştele de valoare ca peşte proaspăt, pe când speciile inferioare - albitură, babuşcă, ştiucă mică, caracudă, somotei, etc. - se păstrează pentru sărătură.

Peştele care urmează însă a se trimete la piaţă trebue şi el păstrat în bune condiţii, atât pentru ca să reziste cât stă în cherhana până pleacă un vapor, cât şi pentru ca să suporte mai bine transportul îndelungat.

Dacă este peşte obişnuit - crap, şalău, lin, etc. - el se asortează după specii şi se pune cu ghiaţă în coşuri; în timpul din urmă se ambalează şi în lăzi de lemn cu capace. Cantitatea de ghiaţă variază după sezon, vara ajungând la jumătate peşte şi jumătate ghiaţa. Morunul şi Nisetrul se spintecă, se curăţă de maţe, se spală bine, şi apoi se pune cu ghiaţă multă în cherhană, fie în stive acoperindu-se apoi cu rogojini, fie în căzi mari cu ghiaţă.

În Basarabia la cherhanalele din Vilcov, se îngheaţă adeseori Morunul şi Nisetrul, punându-l în amestecuri frigorifice (ghiaţă cu sare) ca să stea mai mult timp. La noi nefiind distanţele atât de mari, nu se face în baltă nici un fel de peşte îngheţat. Totuşi pentru a suporta un transport mai îndelungat, se iea ghiaţă pisată mărunt cu care se umple burta spintecată a Morunului şi apoi se coasă la loc, după care se înveleşte întregul Morun într-o rogojină mare, care se coasă pe el după ce se pune ghiaţă şi împrejurul său.



Morunul şi Nisetrul astfel împachetat se pune apoi în barcaze mari, cari se remorchează de' câte un vapor, sau cari merg cu pânzele la piaţă. Fig 371 arată un barcaz gata încărcat cu peşte proaspăt şi cu pânzele pregătite, gata să plece dela o cherhana din Jurilofca.

## *b.* Peştele sărat.

În epocele când peştele se prinde deodată în cantităţi mari - ca de ex. în timpul iernii - şi când cerinţele nu sunt mari pe piaţă pentru anumite specii, atunci tot peştele adus la cherhană se sărează. De asemenea unele specii de peşte ca Scrumbiile de Dunăre, chefalul etc., se consumă mai mult ca peşte sărat decât ca peşte proaspăt.

Modul cum se face sărătura variază după diferitele specii de peşte şi este pe cât se poate de interesant. Peştele mărunt nu se taie, ci se sărează întreg, cu maţe cu tot. Figura 372 arată d. ex. modul cum se sărează acest fel de peşte - cosac şi albitură - la o cherhana dela Gura Saltavei; acesta este peştele care a căzut la sacul lesei.

Peştele mai mare însă - crap, ştiucă, lin, caracudă, etc. - se spintecă înainte de a se săra şi se spală bine. Modul cum se face tăierea nu e întâmplător, ci se procede după regule anumite de către „tăietorii de peşte" specializaţi (Fig. 367.)

Fig. 372. Modul cum se sărează peştele la o cherhana dela Gura Saltavei.

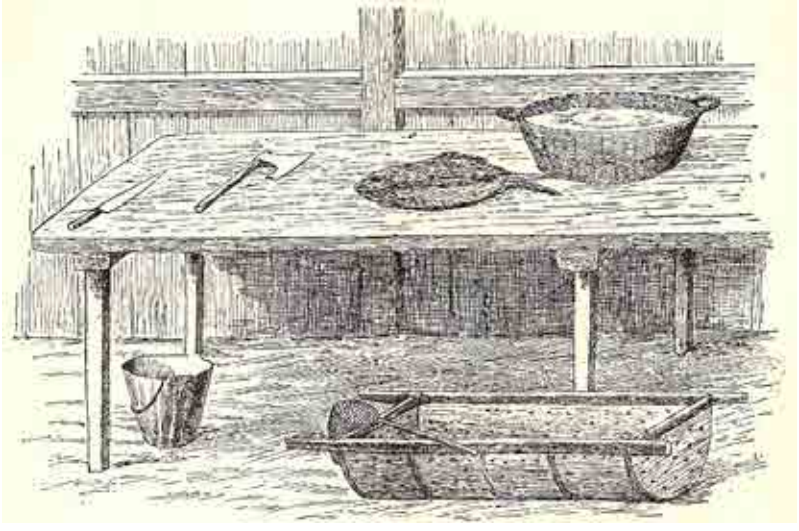


Fig. 373. Masa tăietorilor de peşte cu uneltele necesare.

Peştele adus de pescari se pune în coşuri şi se aşează pe o masă lungă şi dreaptă la care lucrează tăietorii, punându-se de fiecare tăietor câte un coş: jos sub masă se pune câte o găleată cu apă şi o targă cu un minciog. Figura 373 arată o bucată dintr'o masă a tăietorilor de peşte cu uneltele aparţinând unui tăietor.

Peştele se taie cu un cuţit bine ascuţit şi cu un toporaş. Spintecarea se face pe la spate, băgându-se cuţitul în spinare, chiar imediat după oasele capului; pescarul ţine peştele întins pe masă, apăsându-l cu palma, şi trage apoi cu cuţitul tăind paralel cu aripa dorsală până la coadă; de aci întoarce cuţitul, îl afundă mai tare în peşte şi-l trage înapoi până la cap, astfel că peştele e acum gata spintecat şi numai oasele capului şi burta îl mai ţin; acum se iea bărdiţa şi, cu o singură sau 2 lovituri, se sparg oasele capului aşă că el rămâne acum complet desfăcut. După aceasta se curăţă bine maţele şi beşica, pe cari le aruncă în găleata de jos - unii fac din ele untură de peşte, alţii le aruncă-, şi apoi, şi de o parte şi de alta, se trage cu vârful cuţitului o serie de dungi longitudinale, pentru a se deschide mai bine carnea ca sarea să poată intra mai adânc. Figura 374 arată în toate detaliile modul cum se taie peştele (un crap), pentru sărătură.

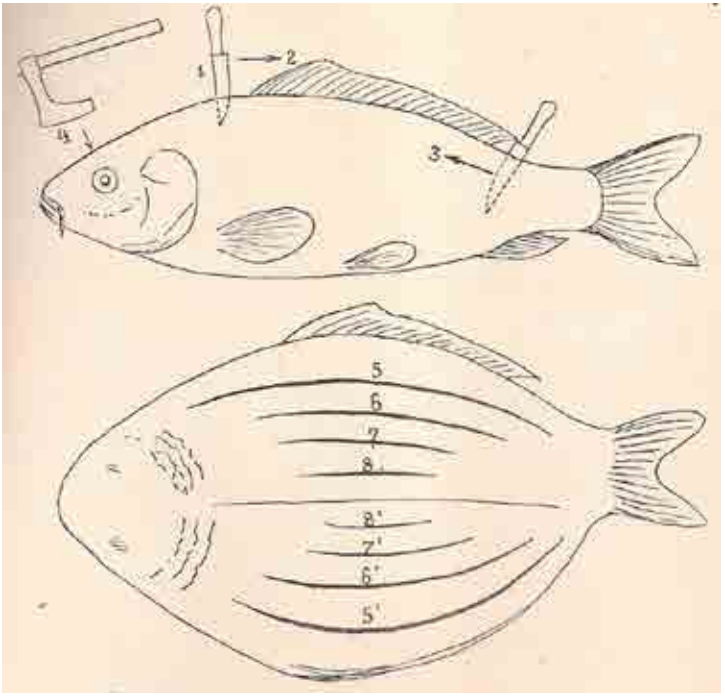



Fig. 374. Modul cum se taie peştele pentru sărătură

După ce un peşte s'a spintecat astfel, se aruncă în targa de jos de sub masă şi apoi tătetorul iea imediat o altă bucată ş. a. m. d. Unii tăietori sunt atât de exercitaţi, încât abia se observă mişcările mânii lor când taie peştele.

Când targa e plină de peşte spintecat, se purcede la spălarea sa, îmmuind targa întreagă de câteva ori în Dunăre şi mestecând peştele din ea cu minciogul ca să se clătească bine.

După aceasta se scoate peştele din targă cu minciogul, se pune într'o covăţică şi se duce de se aşează pe o altă masă, care este *masa de sărat peşte.*

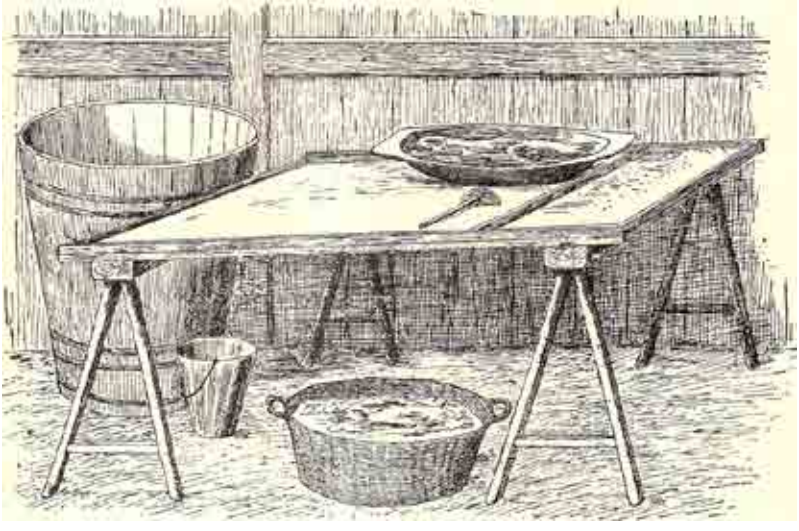


Fig. 375. Masa pentru sărat peştele cu uneltele ei

Aceasta la un capăt are 2 picioare mai scurte, aşa că stă înclinată spre acel capăt, pe unde se poate scurge zeama într'o căldare aşezată aci. La capătul ei mai înalt are o bucată separată printr'o stinghie de lemn, ca o tavă, în care se pune sarea pisată; pe masă este o mică cociorvă cu coada scurtă, iar sub masă un coş desert; sărătorul trage sarea pe masă cu cociorva, tăvăleşte bine peştele în ea pe o parte şi pe alta şi apoi îl aruncă jos în coş; după aceasta iea alt peşte din coviţică, iar pune sare peste el şi-l aruncă în coş ş. a. m. d.

Când a isprăvit toată covata, el aşează peştele într'o cadă mare de cherhană, punând o pătură de peşte şi o pătură de sare grunzoasă ş.a.m.d.

După ce s'a umplut bine cada cu peşte, se pun teascuri cu greutăţi deasupra şi peştele lasă din el încetul cu încetul o zeamă care se preface în saramură, în care stă şi se pătrunde bine cu sare, până îl scoate din cadă spre a-l încărca şi duce la vânzare. Figura 375 reprezentă masa pentru sărat peştele şi toate uneltele necesare pentru acest scop.

Căzile cu peştele astfel sărat trebuesc ţinute într'un spaţiu cât mai rece, căci sarea trebue să pătrundă numai încetul cu încetul într'însul, pe când la căldură se sărează repede, însă nu pătrunde bine sarea. Tocmai de aceea

cea mai bună sărătură e cea de iarnă, pe când cea de vara nu se poate conserva bine şi trebue pusă repede în consumaţie.

* *

*Scrumbiile de Dunăre* şi *chefalii* să sărează în alt mod. Aceşti peşti nu se spintecă, ci se pun deadreptul la cadă cu maţe cu tot.

La *scrumbii* se pun 10 kgr. de sare la 100 de bucăţi de scrumbii, însă sarea trebue amestecată cu ghiaţă măcinată, căci altfel sărătura nu reuşeşte de loc; se pun apoi scrumbiile la cadă, aşezându-se alternativ o pătură de scrumbii şi una de sare cu ghiaţă. Ghiaţa se topeşte abia după vreo 6-7 zile şi atunci peştele rămâne în saramură, în care stă până se sărează bine.

După aceea scrumbiile se scot din saramură şi se împachetează-cu sare măcinată. În butoiaşe mici, cari se înfundă şi apoi se exportă în toate ţările vecine.

Acest mod de a se săra scrumbiile amestecându-se sarea cu ghiaţă - a fost descoperit abia de vreo 25 de ani de o casă mare de export de peşte dela Volga şi a fost introdus în timpul din urmă şi la noi. Graţie lui pescuitul scrumbiilor a luat şi la noi de atunci o desvoltare atât de mare, formând unul din principalele noastre articole de export în Rusia.

*Chefalii* - mai cu seamă cei numiţi *Ilarii* sau Vastronos mic, având o lungime de 12-14 cm., din cari intră 18-22 bucăţi la un kilogram - se sărează de asemeni nespintecaţi. Ei se pun la cadă aşezându-se un rând de peşte şi un rând de praf de sare; după ce cada s'a umplut astfel, se pun deasupra la 1.000 kilograme de peşte 100 kilograme de ghiaţă în timpul căldurilor şi se toarnă şi puţină apă, pentru ca saramura să înceapă a se forma mai repede.

După ce peştii au stat mai mult timp în saramură şi s'au sărat bine, se iea cărămidă roşie şi se pisează, iar praful acesta se amestecă cu saramură de aceasta rămasă dela peşte, până formează împreună un fel de alifie roşie. Amestecat cu această alifie se pune peştele în butoaie şi se expediază apoi în diferitele ţări ale Orientului. Această alifie de cărămidă are de scop a scoate din Chefal gustul rău de peşte nefiert, dar nu-i boeşte carnea.

Din aceşti Chefali astfel săraţi se prepară apoi - desărându-i - şi Chefalul afumat; despre acesta însă şi despre instalaţiunile de afumătorie am scris pe larg la pag. 656 (a se vedea şi Figura 360).

### *c.* Icrele de Ştiucă, de Crap şi de diferiţi peşti de baltă.

Icrele de la diferite specii de peşti se prepară în diferite moduri formând articole importante de comerţ.

*Icrele de Crap şi de Ştiucă* se scot cu îngrijire, când se taie peştele pentru sărătură, şi se pun deoparte într'o covăţică sau într'un butoiaş pentru a li se scoate peliţele. Curăţirea de peliţe se face cu un instrument simplu numit în Deltă, «Priboiu» sau «Praboiu» (Turtucăienii ii zic «Făcăleţ pentru bătut icrele de Crap»). El constă dintr'un băţ de 80-90 cm. lungime şi terminat la cap cu 2 mici cruciuliţe (Fig. 377); cu acesta se bat bine icrele - cum se bate smântâna când se alege untul - şi peliţele se prind de cruciuliţele sale, rămânând în butoiu numai boabele.

După aceasta se sărează bine, se pun în butoiaşe speciale şi se trimit la piaţă.

Icrele dela celelalte specii de Ciprinoide - afară de cele de Mreană cari adeseori sunt otrăvitoare - se amestecă cu toatele la un loc şi, după ce se bat şi ele bine cu Priboiul, se sărează şi se pun la butoiu, vânzându-se ca icre de calitate inferioară zise în comerţ «Taramă». Despre prepararea icrelor de Chefali am scris mai pe larg la pag. 657.

### *d.* Icrele de Morun şi Nisetru.

De o valoare cu mult mai mare decât toate celelalte feluri de icre - şi chiar decât toate produsele pescăriilor noastre - sunt icrele Sturionilor şi mai cu seamă cele de Morun şi Nisetru. Pentru prepararea lor se pune o îngrijire cu mult mai mare, deoarece e un produs care se exportă în toată lumea - chiar în New-York am găsit icre proaspete dela Dunăre - şi pentru a le potrivi gustul se cere o ştiinţă şi o îndemânare deosebită. De aceea mulţi dintre Cherhanagiii noştri – după cum am arătat mai sus – au adus chiar „specialităţi" dela Volga pentru a prepara icrele după gustul rusesc. În Tabela XIV se vede un asemenea „specialist" – numit de ruşi „Icranscul" –

spintecând un Morun într-o Cherhana la Jurilofca şi scoţând icrele din el.

De asemenea am arătat că în Cherhanale este câte o cameră mică, special rezervată pentru prepararea icrelor, în care domneşte o curăţenie cu adevărat exemplară.

Icrele proaspete. După sezon, icrele de Morun şi Nisetru se prepară îm mai multe feluri. Toamna şi primăvara când icrele sunt ajunse la completa lor desvoltare, când peliţa care învelește fiecare boabă e mai groasă şi mai rezistentă, astfel ca să poată suporta şi un transport mai îndelungat fără să se strivească, atunci icrele se prepară ca *Icre moi* Sau *Icre dulci, Icre puţin sărate* (ruseşte *Malasol)*. Vara din contră când icrele abia încep a se forma în ovarii, când boabele sunt mici şi puţin rezistente, iar peliţa lor e subţire, aşa că «se terciuesc» chiar în timpul preparării sau în timpul transportului, atunci ele se fac de preferinţă ca *Icre tescuite;* numai pentru consumul local ele se pot face în această epocă şi ca icre moi, fiind chiar foarte gustoase. Icrele moi se prepară în modul următor:

După ce se spintecă morunul sau nisetrul se fac şi icre de Vizã, Păstrugă şi chiar de Cegă, însă acestea sunt, deşi foarte bune la gust, totuş de o calitate mai inferioară - şi se taie ovariile în bucăţi, punându-se într'o covaţică sau un ciubăr, prima operaţie ce se face are de scop a se scoate boabele din peliţele ovariale în cari suntînvelite. Pentru aceasta este un instrument special numit *Priboiu* sau *Praboiu* (Fig. 376 şi fig. 377 b). Acesta constă dintr'o ramă mare de lemn (80X50 cm) cu marginile late, având într'însa legată o altă ramă mai mică cu marginile înguste, în care e împletit un fel de ciur rar de sfoară cu ochii ca de 1 cm. pătrat fiecare. Icranscul pune priboiul peste o sită deasă de păr (377 c.) şi iea, una după alta, câte o bucată de ovariu pe care o freacă uşor peste ciurul de sfoară al priboiului; boabele de icre, cari se desfac una câte una, trec atunci prin ciur şi cad ca nişte perle negre cenuşii în sită, iar membranele ovariale rămân ca o plăcintă grasă pe reţeaua priboiului.

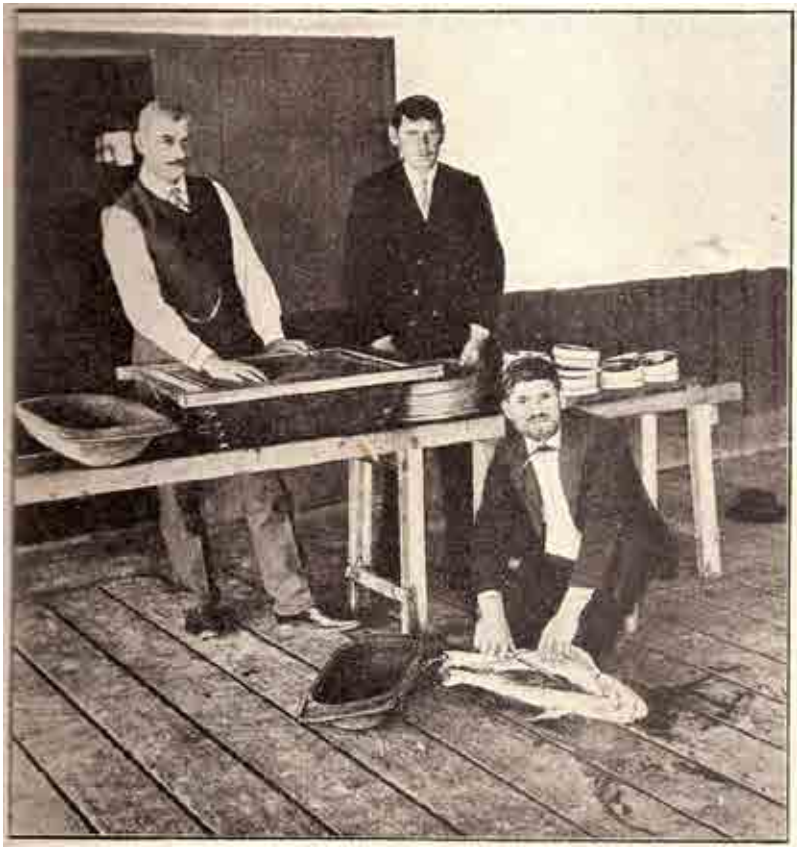


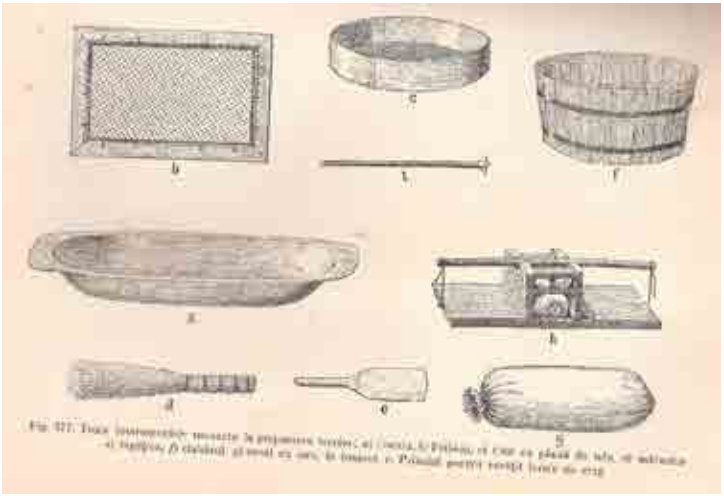
*Fig. 376. Prepararea icrelor într-o Cherhana la St. Gheorghe. Pe masă se văd parte din instrumentele necesare şi cutiile de ambalaj*

După ce astfel toate boabele au fost trecute prin priboiu şi nu a mai rămas nici una în peliţele ovarului, ele se lasă să stea în sită, care se scutură de câteva ori până se scurg bine de sânge, etc.; după aceea se răstoarnă icrele într'un ciur des împletit din fibre de teiu (Fig. 377) şi aci li se dă un praf de sare bună măcinată cât mai fin, scuturându-se ciurul mereu cel puţin vreo 10 minute, până ce fiecare boabă a putut ajunge în contact cu sarea. Când se scutură ciurul, boabele joacă pe fundul său elastic ca nişte mărgele fine de sticlă, Sarea se dă după sezon; vara se pune până la 50 gr. la un kilogram, iar iarna numai 10-20 gr.

După ce sărarea icrelor e terminată, ele se curăţă cu o mică măturică (Fig. 377 d) de eventuale corpuri străine şi apoi se toarnă în cutii de tinichea cositorită, aşezându-se în ele cu o mică lopăţică de lemn (Fig. 377 e).

Acest mod de preparare a icrelor moi pe «cale uscată» se întrebuinţează numai când boaba de icră e bine coaptă, vara însă se precede în modul următor.

Se face o saramură, solvindu-se în apă atâta sare până ce un ou se ridică singur la suprafaţă. Saramura se pune amestecată cu bucăţi de ghiaţă într'un ciubăraş (Fig. 377 f), deasupra căreia se aşează priboiul.



Apoi se trec icrele prin priboiu şi cad în acest ciubăr, unde le lasă să stea în saramură numai atâta timp până absorb sarea necesară pentru ca să poată rezista la căldură şi transport. Dacă sunt icre destinate pentru export, se lasă mai mult timp în saramură; dacă vor fi puse îndată în consumaţie, se lasă numai câteva minute; timpul cât se ţin icrele la saramură e aşa de bine regulat prin experienţă, încât se fac icre cari să poată ţinea 3, 4, 20 de zile, etc. Din saramură se trec apoi icrele într'un ciur des de teiu pentru ca să se scurgă bine, şi apoi se toarnă în cutii speciale de tinichea cositorită (Fig. 376).

Icrele tescuite. În timpul verii icrele nu se prepară proaspete decât

numai pentru consumaţiunea locală, aceasta fiindcă ele nu pot fi ţinute proaspete decât cel mult o săptămână până la zece zile. Ele nu se conservă bine în această epocă atât din cauza căldurii cât şi mai cu seamă fiindcă boaba e prea tânără şi pelita ei nu are încă rezistenţă suficientă. În această epocă dar aproape toate icrele se prepară tescuite.

Preparaţia lor se face în modul următor: se face o saramură - cum s'a arătat mai sus - punându-se atâta sare până un ou pus intr'însa se ridică la suprafaţă. Apoi saramura se răceşte bine cu bucăţi de ghiaţă puse în ea; iar deasupra ciubărului cu saramura astfel preparată se pune Priboiul, pe sita căruia se freaca bucăţile de ovariu astfel ca boabele de icre să cadă în saramură (Fig 376). După ce icrele au stat cam o jumătate de ceas în saramură cu ghiaţă, se încearcă câteva boabe între degete, şi dacă strivindu-le nu mai iese lapte din ele, atunci icrele sunt sărate gata. După aceasta icrele se trec într'o sită deasă şi se scurge bine saramura din ele, iar apoi se pun într'un sac mic de pânză (Fig. 377 g).

Sacul cu icrele se pune apoi la *Teasc* (Fig. 377 h), care se strânge din ce în ce mai tare, şi peste o jumătate de oră icrele sunt gata tescuite. Din sac ele se scot apoi şi se împachetează în cutii de tinichea - ca cele pentru icre proaspete - sau mai cu seamă în butoiaşe.

Adeseori însă se fac icre tescuite ca cele zise de Taigan, muindu-se sacul întreg, cum îl scoate din teasc, în ceară topită şi închizându-se astfel icrele dinăuntru într'un înveliş complet ermetic.

### *e.* Diferite preparate şi semifabricate de peşte

În afară de peştele proaspăt, sărat şi de icrele de tot felul, în pescăriile noastre se mai fac şi diferite alte produse de o mai mică sau mai mare importanţă comercială şi în prepararea cărora omul desvoltă o mai mică sau o mai mare activitate. Intre acestea, ca mai de căpetenie, merită a fi amintite următoarele:

1.Afumăturile. Din diferite specii de peşti se fac afumături - dar mai cu seamă din peştii de mare şi în special din scrumbiile de mare şi de Dunăre şi din chefali - cari sunt deja un articol foarte căutat şi se pun în comerţ prin băcănii.

De asemenea se afumă foarte mult bucăţile de muşchi din spinarea de

morun şi nisetru, din cari se face *Batogul* (vezi pag. 372), care la noi este cea mai răspândită dintre toate conservele afumate de peşte.

De altfel se fac afumături foarte gustoase şi din diferite specii de apă dulce ca Obleţii mari, Avat, Văduviţă, Sabiţă, etc., şi chiar Crap. Toate acestea însă nu intră decât rar în comerţ.

Pentru afumatul peştelui se procede în modul următor: se alege peştele cât se poate mai proaspăt şi se sărează după toate regulele sărătoriei punându-se şi ghiaţă; apoi se desărează din nou, se curăţă bine de maţe şi se usucă repede în aer liber, şi în fine se pune la afumătorie. Afumătoriile sunt aceleaşi cari le-am descris pentru chefali (vezi pag. 657, fig. 360).

2. Foarte puţin se face la noi şi se consumă peştele uscat. Din această categorie face parte *Balâcul* din spinare de morun şi nisetru, pe care l-am descris la pagina 372. Apoi, cu mult mai rar încă, se face *Taranca* (Babuşca albă), după modelul celei care se importă din Rusia dela marea de Azov; aceasta este un peşte sărat şi apoi uscat repede în aer liber la umbră.

De asemenea se usucă - cum am mai arătat cu ocazia descrierii Cristaşului la pag. 387 - Obleţii în Oltenia, din cari ţăranii fac « făină de obleţi», cu care fac apoi pâine.

3. Cleiul de Morun şi Veziga. Din beşica înnotătoare a Sturionilor, se face aşa zisul «Cleiu de Morun» (sau Ichtiocol) care are o mare căutare în comert, întrebuinţându-se foarte mult la clarificarea vinurilor. Se scoate băşica, se spală cu îngrijire de sânge şi se usucă apoi bine la soare, care o înălbeşte totodată. Cleiul de morun se plăteşte pe piaţă cu preţuri foarte mari.

Din toate speciile de sturioni se mai prepară şi Veziga, care e un produs foarte căutat în Rusia servind acolo pentru a umplea cu ea Pastelele zise «Piroşki». La noi nu se consumă de loc, ci se exportează totul în Rusia. Veziga este coarda dorsală a sturionilor, zisă la noi «Nervi de Morun», care se scoate cu îngrijire şi se usucă bine la soare.

4. Untura de peşte şi de delfin. Din grăsimea dintre organele interne ale sturionilor se prepară *Untura de peşte.* Pentru aceasta se fierbe în

apă ficatul şi toate bucăţile de grăsime acumulate între organele interne ale peştelui. Grăsimea iese deasupra apei şi se alege apoi punându-se deoparte. Acestei unturi i se dau diferite întrebuinţări, servind câte odată şi la scopuri medicinale; nu intră însă decât rar în comerţ, ci se face numai după comandă sau pentru trebuinţele pescarilor.

De asemenea pescarii topesc grăsimea de Delfin şi o întrebuinţează ca unsoare pentru instrumentele de pescuit, hamuri, etc. Pentru uns cismele impermeabile e foarte bună, însă nu o întrebuinţează decât prea rar din cauza mirosului ei pronunţat de peşte.

5. Solzi de peşte pentru perle artificiale. In ultimii ani diferite fabrici de perle artificiale din Germania au trimis aci reprezentanţi ca să cumpere cantităţi mari de obleţi (şi câte odată şi Sabiţă), cărora le scot solzii şi-i folosesc la fabricarea «Esenţei de orient», care serveşte la fabricarea perlelor artificiale. Aceasta o fabrică tratând solzii chiar la locul de prindere cu amoniac.

6. Marinatele şi conservele de peşte în cutii. Cu toate că bogăţia de peşte ce o avem, cu specii atât de variate, ar putea servi ca bază la o industrie mare de conserve de peşte, până astăzi aceasta încă nu a luat desvoltarea care s'ar cuveni.

Mai mult se fac *Marinalele* - adică peşte prăjit în untdelemn şi marinat în otet cu mirodenii - si mai cu seamă de morun si nisetru, de crapi, barbuni, guvidii, chefali, etc.; cu el se face un comerţ destul de mare vânzându-se prin băcănii, însă nu avem încă fabrici speciale.

De asemenea se fac marinatele zise ruseşti (sardele ruseşti), adică carne de scrumbii mari (Heringi) neprăjită şi marinată în oţet fiert cu tot felul de mirodenii. Pentru acestea sunt chiar fabrici speciale, însă ele întrebuinţează mai mult heringi de Norvegia decât peşte din ţară. Carnea de somn tânăr e cea mai potrivită din peştii noştri pentru aceste conserve.

Conserve în cutii se fac mai mult din chefali, scrumbii de mare, barbuni şi mai cu seamă din morun şi nisetru; ele se prepară mai mult cu legume şi sosuri de pătlăgele roşii în untdelemn.

Conserve în untdelemn, cum sunt Tonul şi Sardinele, la noi aproape nu se fac şi aceasta în prima linie din cauza scumpetei untdelemnului.

**Grigore Antipa. 1916. Pescăria şi pescuitul în România. Pp. 700-712. Bucureşti: Editura Socec.*

# Vieaţa pe baltă

**Grigore Antipa***

Cu toate aceste deosebiri fundamentale între diferitele neamuri din cari e constituită clasa pescarilor noştri dela Dunăre, există între ei totuşi şi o serie de mari asemănări, cari-i apropie între dânşii şi-i disting de restul populaţiunii din ţară.

Aceste asemănări sunt datorite condiţiunilor de vieaţă identice şi cu totul particulare în cari trăesc; sunt datorite influenţei vieţii de pescari - cu toate bunele şi relele ei - şi traiului în baltă care le împregnează o serie de caractere fizice şi morale uniforme. Studiul amănunţit al acestora, din care să se vadă omul astfel cum l-a fasonat mediul special în care trăeşte, poate constitui o importantă contribuţiune la studiul antropogeografic al României.

Fig. 385. Case de ale pescarilor români şi ruşi din Chilia Veche.

Fără a urmări aci rezolvirea unor probleme ştiinţifice atât de înalte, voiu cerca totuş să schiţez felul de vieaţă al pescarului, spre a pune încă odată în evidenţă greutăţile ce are el a le întâmpina şi pregătirea fizică şi morală care e necesară spre a putea fi în stare să exercite această meserie.

**

Nici una din toate categoriile de populaţiune a ţerii noastre nu este constrânsă prin meseria sa a sta izolat, într'un contact atât de intim cu natura şi a fi expus în fiece moment la toate capriciile şi pericolele ei, ca pescarul dela Dunăre şi Marea Neagră. Dacă sunt câte unii pescari mai norocoşi, cari câte odată pot să-şi exercite meseria mai liniştiţi pescuind în vreo apă din apropierea satului lor, aşa ca să se poată întoarce seara acasă spre a duce o vieată omenească, apoi la cea mai mare parte din ei e cu totul altfel. Cea mai mare parte din pescarii dela Dunăre şi dela Mare sunt nevoiţi să-şi părăsească casa şi familia pe întreg sezonul de pescuit spre a se muta în baltă sau pe la vreun cot al Dunărei, sau chiar spre a umbla din loc în loc, urmărind bancurile de peşti unde se arată ele.

*Îndată ce primăvara se deschide pescuitul, pescarii Cegari, sau Carmacgiii* vânători de Morun şi Nisetru, sau Priponarii şi toţi cei ce pescuesc cu cârligele în Dunăre, cu toţii pleacă de prin satele lor şi se duc fiecare pe la câte un cot izolat, pe care şi-l aleg la malul Dunărei, spre a-şi face acolo mica lor instalaţie şi a-şi întinde cârligele cu cari pescueşte în acel loc întregul sezon, adică până toamna la S-tul Nicolae.

Când vine epoca scrumbiilor de Dunăre, satele de pescari se golesc – de pe la mijlocul lui Fevruarie căci fiecare pleacă cu lotca şi setca, îşi caută un loc pe Dunăre sau la malul mării şi începe a pescui; dacă nu e bun locul pleacă înainte şi caută altul ş.a.m.d. Şi aceasta durează până la sfârşitul lui Maiu când însă se începe pescuitul pe Dunăre sau în baltă, la care pleacă şi ei.

La zăvoadele de Morun dela malul mării – "la Cosa" - pescarii vin primăvara şi nu se mai întorc la satul lor decât la S-tul Nicolae, când e ziua socotelii lor de fine de an.

Fig. 386. Tipuri de pescari Români dela Ciobanu (lângă Hârşova).

La închisul bălţilor Brăilei pescarii din Gropeni pleacă primăvara pentru a pregăti materialul şi nu se întorc decât toamna după ce se ridică leasa.

La Ericurile de chefal pleacă pe la Iunie sau chiar prin Maiu, pentru a săpa gârlele şi a pregăti materialele din timp şi apoi se întorc tocmai toamna.

Năvodarii turtucăieni pleacă pe la toate bălţile la August şi nu se mai intorc decât la Sf-tul Neculae, iar Orierii o ieau pe Dunăre dela Turtucaia şi nu se opresc decât la Sulina. Micul pescar care închide o gârlă din Deltă sau care îşi face coteţe în stuf trebue să stea tot anul lângă dânsele şi să le caute în fiecare zi ş.a.m.d.

*În tot acest timp, aceşti pescari apar numai rareori, pe câteva zile, ca musafiri pe la casele lor proprii, iar restul timpului trăesc în completă*

*izolare pe malul vreunei bălţi sau vreunui braţ de Dunăre, pe vreun ostrov sau pe malul nisipos al mării.*

Dar nici iarna nu o pot petrece în linişte acasă, căci, îndată ce îngheaţă bălţile, se începe pescuitul mare cu năvoadele, pescuitul cu zătoanele, arcacele, coteţele, etc. şi ţine până la epoca desgheţului. Uneori pescarii pleacă în grupe mai mari, d. ex. la pescuitul scrumbiilor, la zăvoadele cele mari de moruni dela Cosa, la leasă sau la năvoade, etc. Foarte des însă ei trebue să pescuească izolaţi numai în tovărăşia ajutoarelor lor («Pulupainici» la Lipoveni), fiecare pe la câte un colţ. pe care şi-l alege şi pe care-l schimbă de multe ori dacă vede că nu-i cu noroc.

*În tot acest timp care-l petrece pescarul în pustietatea bălţii, fără nici un alt contact decât cu cei câţiva tovarăşi ai săi, fără vreun centru mai apropriat - oricât de mic ar fi el - de unde să se poată aproviziona zilnic cu cele necesare, el este expus la tot felul de pericole inerente traiului în aceste locuri şi avizat numai la propriile sale puteri şi la resursele bălţii. Este dar natural ca acest fel de vieaţă să desvolte într'însul o putere de iniţiativă cu mult mai mare, să-i ascută bine simţurile şi darul de observaţie al naturii şi să-l facă un bun cunoscător al naturii încunjurătoare. […]*

### *b.* Hrana, băutura, leacuri etc.

Nici întru cât priveşte *hrana,* în timpul pe care-l petrec pescarii in baltă, procurarea ei nu este în totdeauna comodă.

În adevăr, dacă nu e vreo furtună care să-i împiedice dela pescuit, ei au în totdeauna la dispoziţie cantităţi suficiente de peşte pentru borşul lor zilnic; mai greu este cu procurarea legumelor pentru acest borş şi mai cu seamă cu pânea proaspătă. Dacă coliba lor este în aproprierea vreunei Cherhanale sau a unui zăvod mai mare, atunci ei pot să-şi aducă măcar păinea de care au nevoie, care acolo se face într'un fel de cuptoare speciale foarte originale (Fig. 396 şi Tab. VII). Dacă însă sunt mai izolaţi, în loc de pâine proaspătă trebue să se mulţumească cu un sac de malaiu din care-şi fac zilnic mămăliga necesară.' Mămăliga o taie cu o aţă sau cu o sârmă prinsă ca o coardă de capetele unui arc de nuea (Fig. 397) sau legată de câte un băţ la fiecare capăt al ei.

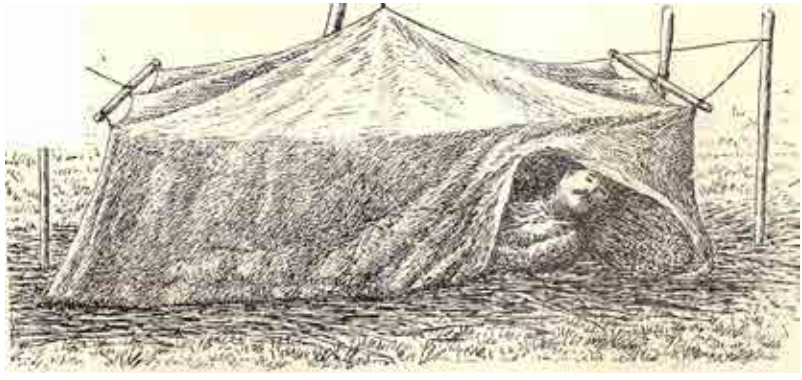


Fig. 395. Patul cu poloc al unui pescar

Ca legume, fiecare colibă caută să se aprovizioneze pe mai mult timp cu fasole, ceapă şi usturoiu - care la nevoie poate fi chiar şi singurul aliment - apoi când e posibil cu «Dumade» (patlăgele roşii) şi toate verdeţurile necesare facerii borşului, între cari cea mai importantă e Leuşteanul. Apoi de asemenea pretutindeni se găseşte sare de lămâe pentru acrit borşul - când nu au ca la zăvoadele sau colibele mari o putină cu borş de tărâţe. Borşul, care e mâncarea zilnică a pescarului, îl face cu tot felul de peşte; unele specii, ca bibanul, se pun numai pentru a-i da gust mai bun zeamei, iar altele, ca crapul, somnul, etc., pentru carne. Pe la zăvoade pun în borş Capete şi Urechi (Branchii) de Morun şi Nisetru precum şi măruntaele cari le scot din aceşti peşti (Tab. LXIX şi LXX).

Peştele din borş îl mănâncă într'o strachină de lemn specială de formă pătrată, numită de Lipoveni «Ştablea» (Fig. 398). Ea are în fiecare colţ câte o mică despărţitură în care se pun condimentele cu cari se mănâncă peştele, şi anume: Muşdeiu de usturoiu, făcut cu borş sau oţet, şi saramură, adică borş cu sare multă. Ei au nevoie de aceste condimente tari ca să poată digera peştele gras.

Borşul îl mănâncă cu lingura din ceaun, sau dintr'o oală. Dacă nu au linguri, ieau fiecare câte o scoică şi-i fac o coadă dintr'un beţişor de salcie (Fig. 399). Dacă şi aceasta le lipseşte, ieau în loc de scoică o coajă de ceapă căreia îi pun coada spre a le servi ca lingură, sau unii îşi fac linguri chiar din coajă de salcie. Figura de jos din Tab. LXXII arată masa pescarilor dela un zăvod mare dela Cosa.

Fig. 396. Un cuptor de pâine de la zăvoadele dela mare

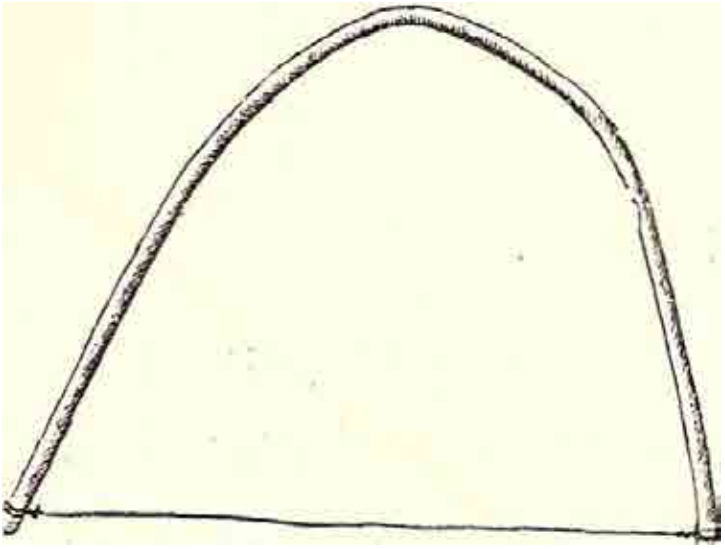


Fig. 397. Arc cu aţă de tăiat mămăliga (Carcaliu)

Strachina de lemn are o coadă de care o poate ţinea în mână, însă pe această coadă este şi un mic canal, ca un uluc, prin care beau la urmă zeama care s'a scurs din peşte. De obiceiu pescarul mănâncă mai întâiu peştele şi apoi la urmă borşul.

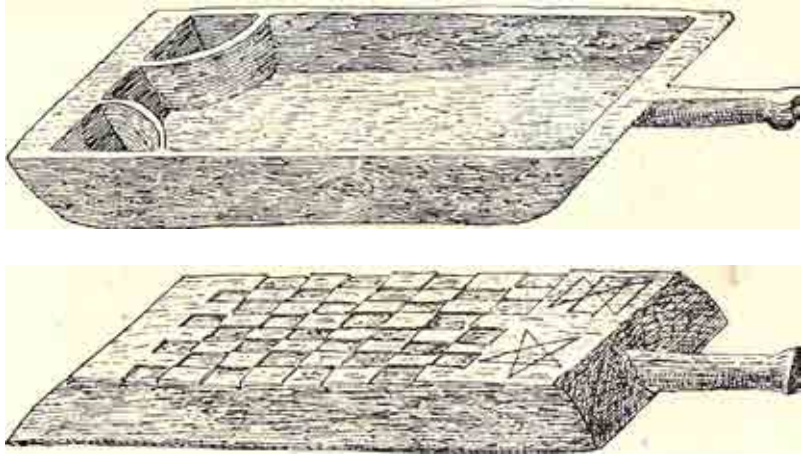


Fig. 398. Strachina „ştablea" – pentru peştele din borş. Pe dos jocul ţânţarului

O altă mâncare favorită a pescarilor sunt diferiţi peşti fripţi pe jeratec - cu sau fără grătar - ca d. ex. biban fript (Fig. 390). Pescarii de Morun mănâncă ca o deosebită bunătate ficatul dela Morun fript. Lipovenii de aici mai fac din peliţele rămase dela ovarii - după ce s'au scos icrele din ele - un fel de turte fripte, cari sunt foarte grase.

Cea mai bună mâncare a pescarilor este Crapul la Proţap (Fig. 400). Se spintecă Crapul mare şi se desface în două, apoi se prinde între câte 2 beţe, sus şi jos, astfel ca să rămână deschis, şi în fine se leagă mijlocul acestor beţe de un par ascuţit la un capăt numit „Proţap", care se înfige în pământ ca un ţăruş; După regulă, de o parte şi de alta a proţapului cu crapul, se face câte un foc la distanţă de câte 50-60 cm. dela el; focul frige astfel dela distanţă încetul cu încetul crapul pe amândouă părţile de odată, care capătă astfel un gust foarte bun. Deoarece este însă anevoios a face 2 focuri de odată, cei mai mulţi fac un singur foc şi intorc apoi Crapul când cu o parte când cu cealaltă spre foc .

Fig. 399. Lingă de borş, făcută dintr-o scoică şi coadă dintr-o nuieluşă de salcie

După mâncarea aceasta grasă şi sărată pescarul bea foarte multă apă, pe care o iea din baltă; pentru a o ţinea rece în timpul verii, unii din ei au un fel de găleţi, făcute din pânză deasă, în care pun apă şi o atârnă de o cracă de salcie la umbră; apa de pe pânza umedă, evaporându-se, răceşte şi o ţine astfel proaspătă pe cea din găleată. Mai ingenios însă e mijlocul cum scot ei vara cu un urcior apa rece din fundul Dunărei. În Figura 401 se vede un asemenea urcior legat de gât cu o frînghie şi îngreuiat cu pietre. Dopul său e legat cu o sfoară subţire de frânghia cea mare, însă numai de la o distanţă oarecare dela toartă; astfel lăsând ulciorul cu frînghia să cadă în Dunăre, dopul iese afară numai în momentul când se intinde frînghia, aşa că abia dela acea adâncime intră apa într'însul, care fireşte e foarte rece.

După ce isprăvesc de mâncat, şi dacă au timp liber, îşi caută o distracţie; pentru aceasta intorc strachina pe dos şi acolo au făcute diferite jocurii, între cari jocul lor favorit e un fel de „ţintar" (Fig. 398).

Fig. 400. Frigerea Crapului la Proţap

Toate se petrec astfel dacă pescarul are putinţa să aprovizioneze coliba sa cu cele trebuitoare; dacă însă nu are această putinţă - ceeace se întâmplă foarte des - atunci ceeace le lipseşte din ale mâncării trebue balta să le furnizeze, căci pescarul, care este om păţit, ştie să se ajute în toate împrejurările. Balta, a cărei vegetaţie este de o bogăţie rară şi pe care se găsesc echivalente pentru toate plantele cari cresc pe uscat, îi procură şi pescarului echivalentele pentru legumele ce-i lipsesc d. Ex. Leuştean, Hrean, Muştar (*Sissymbrium palustre*) diferite Ciuperci, etc. Ba chiar ceaiul când îi lipseşte, el adună buruieni – ca izmă de baltă, crengile de rugi (mure), etc., - din cari îşi face ceaiu; şi dacă nu le găseşte nici pe acestea, Lipoveanul fierbe până şi frunze de salcie şi bea zeama în loc de ceaiu.

Ciulinele (fructele dela *Trapa natans)* le fierb Lipovenii şi le mănâncă cu plăcere, numindu-le Castane de baltă, de asemenea fructul dela Plutniţe (Nymphaea albă) îl mănâncă numindu-l «Smochine de baltă», ş. a. m. d.; şi dacă chiar toate acestea îi lipsesc, apoi tot găsesc măcar partea cea albă dela Rhizomele Stufului şi Papurii, cari, conţinând zahăr şi amidon, sunt destul de hrănitoare şi pe cari Lipovenii le mănâncă de asemenea la nevoie, după cum mănâncă la nevoie şi bulbii de Căprişor *(Cyperus aesculenhtm),* pe cari de obiceiu îi mănâncă numai porcii, fiind foarte hrănitori.

Fig. 401. Un ulcior cu care scot pescarii vara apă rece din fundul Dunărei.

Când îi e însă dor de o delicatesă, el caută pe murii cari cresc în baltă melci şi-i mănâncă cu mare plăcere, aceştia fiind «leguma bălţii» (Brăila); cei cari dispun de o puşcă pot însă vâna şi tot felul de pasări şi animale.

La *cazuri de boală* tot balta cu buruienile ei - ca Teteineasa, Izma, rizomele de Stânjinei *(Iris pseu- doacorus,* etc. - îi lecueşte.

Chiar şi unele obiecte *de îmbrăcăminte* - ca d. ex. pălăriile cele mari de paie - tot din paiul unei plante de baltă le împletesc ei singuri. Figura 402 arată diferitele moduri cum împletesc ei paiul pentru a face pălării.

Astfel dar şi în aceste privinţe vieaţa acestor oameni este strâns legată de baltă şi aceasta le impune s'o observe cât mai de aproape, s'o studieze şi s'o cunoască până în toate detaliile ei.

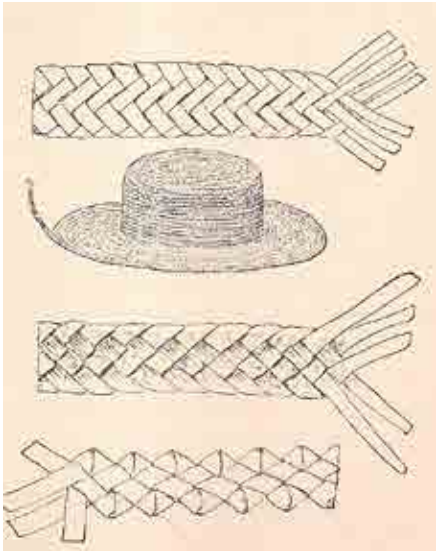


Fig. 402. Pălării de paie făcute de pescari din plante cari cresc în baltă.

**Grigore Antipa. 1916. Pescăria şi pescuitul în România. Pp. 759-763. Bucureşti: Editura Socec.*

# În Deltă cu Jacques Yves Cousteau

**Radu Anton Roman***

*La începutul anilor ’90 Radu Anton Roman a fost cooptat pe postul de ghid al Deltei Dunării în echipa celebrului explorator şi documentarist francez Jacques-Yves Cousteau. Rezultatul acestei colaborări a fost seria de documentare Danube: „Le lever de Rideau”, „Le rêve de Charlemagne”, „Les débordements du fleuve”, „Les Débordements du Fleuve” (1992-1994) şi – la un deceniu după - volumul („un fel de jurnal”) „În Deltă cu Jacques-Yves Cousteau” în care Radu Anton Roman rememorează, într-un text care depăşeşte literatură biografică de aventură prin puternicele valenţe etnografice, experienţa antropologică a informatorului-cheie. Redăm în această secţiune a volumului câteva fragmente care pot construi în filigran o imagine despre pescuitul şi gastronomia deltaică de la începutul anilor ’90, când transformările post-socialiste încep să deseneze o nouă geografie a practicilor locale.*

## Cormorani vs. pescari

Trec val după val cormoranii, apărând brusc din ceţuri, ca nişte fantome. De câţiva ani Delta pare să fi devenit o ţară a cormoranilor. Mă gândesc la exasperarea lui Aurel când norii de păsări negre şi vorace îi năpădesc iazul. „Cât rău fac aceştia! Cine apără pe ei, ce proşti! Vas să zică noi, pescarii, n-avem voie să pescuim, că pagubă facem dacă mâncăm peşte, dar cormoranii are voie să strice tot, să manânce tot puiet?! De ce să fac eu puşcărie dacă omor pe ei, răufăcătorii?!”.

„Intră şi-n scule şi rup!”, se plângea şi Marco, îşi înecau necazul şi neînţelegerea – cine ar înţelege asemenea ciudate segregaţii „naturiste”? – în înjurături şi vin roşu ţărănesc. Mi-ar plăcea să fie cu mine aici, pe vaporul ăsta de chiaburi occidental, să bem împreună un Bordeaux vechi, îl şi aud pe bătrânul pescar uluit „Radu ai văzut tu ce mănâncă ei?”. [p 47]

## Regele unei vechi singurătăți

- Şi ce mai cere obiceiul?
- Aici, în Deltă? E obligatoriu să te descalţi când intri într-o casă - zâmbesc eu, un pic vinovat spre Cousteau, şi-mi întorc privirea spre uliţele noroioase, dă din cap înţelegător, ceva îi place, i-au sclipit ochii.
„Moş Ghionca!" strig din poartă, căţelul mic (să nu mănânce mult) ne latră isteric, înfricoşat de elicopter. Întâi, tot după obicei, iese bătrâna, să ne întrebe ce vrem, apoi îl cheamă pe moşul cel vesel. Îl cunosc demult, dar pe când era podar, barba albă îi flutură sburlită în vânt. Dominique ne filmează de desupra, ce circ, îi întind sticla, „Da' de ce te-ai deranjat tu?"
Intrăm în casă, e clad, a făcut foc moşul, „De unde mai ai lemne, Moş Ghionca? Te ţii de chibeică, ai?"

*(Paranteză în dialect)* Chibeică e o frumuseţe de cuvânt, o vorbă foarte expresivă din Deltă, însemnând orice formă de comerţ, pe muchia dintre legal şi ilegal. Ar putea fi bişniţă, dar bişniţa înseamnă speculă, vânzări ilicite, piaţă neagră, ori asta n-are nici o legătură cu pescarii trudind iarnă-vară pe ghiolurile Deltei. Ar putea fi un fel de mic negoţ, dacă chibeica n-ar ocoli, nepăsătoare, orice act, loc sau înregistrare legală. Îmi place la nebunie acest cuvânt, pentru mine semnifică libertatea oamenilor Deltei de a se speti pescuind pentru a-şi vinde peştele unde, cui şi cu cât au chef. (în Deltă e simplu: nu prinzi peşte, nu mănânci).

Filmăm, JYC, ţopăind în ciorăpei albi prin casa proaspăt văruită, sclipind de curăţenie, e impresionat de lijanca uriaşă şi înaltă (cuptorul-pat al lipovenilor, cel care te scoate din iarna cea mai cumplită consumând doar o mână de stuf, secretul construcţiei lui somptuoase, labirintice, mai e cunoscut doar de câteva babe). Se şi întinde pe ea, pare şi mai mărunt, mai sfrijit. Diane s-a plictisit.
- Marfă! pune o scrumbie cu ceapă, hai c-a venit domnu' Radu cu oaspeţi!
Ştiu ce-o să urmeze, mă uit la Cousteau, să-i văd reacţiile, moş Ghionca se aşează în capul mesei, primeşte în faţă o farfurie de scrumbie sărată, stropită cu oţet, un coltuc de pâine, baba îi pune în pahar, moşul bea. „Să fie sănătate", abia apoi suntem omeniţi şi noi, ceilalţi.
- E stăpânul casei, regele ei, cel care o apără, cel care aduce familiei de mâncare - îmi şopteşte JYC - pentru el toate onorurile, nu-i aşa?
- Aţi înţeles perfect, Comandant. E regele unei vechi singurătăţi. [p. 70-71]

## Peşte de-un borş

*(Paranteză pravoslavnică)* Singurătatea, sălbăticia şi trecutul încărcat al oamenilor Deltei au creat o seamă de reguli de comportare şi raporturi complicate, ce amintesc de moravurile atât de stufoase şi de neînţeles pentru noi, europenii, ale orientalilor. Viaţa în comun a pescarilor e guvernată de nenumărate interdicţii, nuaţe, semne de politeţe. Dacă te duci la poarta unui pescar şi-i ceri să-ţi vândă peşte, gata, ţi-ai pătat obrazul, din clipa aceea te consideră un inferior (tu ai venit la uşa lui, ca un nevoiaş, nu el la tine). În schimb, dacă negociezi „o coadă de peşte" sau „peşte de-un borş" (expresii consacrate definind circa cinci-zece chile de peşte) pe ghiol sau pe canal, e doar o chibeică între egali.

Nu-i mai mare ruşine, mai mare umilinţă decât să fii obligat să mănânci peşte crud, aceasta e o pedeapsă pentru oameni inferiori, bărbaţii adevăraţi preferă bătaia sau moartea. Dacă-i dai cuiva cadou o sticlă de băutură în casa lui el trebuie să o pună deoparte, nepăsător, sau să o pună pe masă împreună cu o băutură de-a lui (dacă l-ai găsit cumva fără băutură şi a făcut greşeala să te primească în casă, Doamne, din clipa aceea ai un duşman de moarte, o jignire ca asta se spală doar în sânge).

Dacă-l dăruieşti pe lipovean cu băutură dincolo de pragul casei, trebuie să guşti tu mai întâi („să iei credinţa", se spunea odată). Pe cât posibil, nu se bea din sticlă, ci din pahar - să fie porţie dreaptă pentru toţi - iar paharul se umple ras, dar nu se bea tot: mai laşi un deget pe fund, să arăţi că nu eşti lacom. În Deltă nu se face cinste. Cine dă ceva, dă pe datorie. E un fel de avans, cel mai adesea bine calculat, aşteptând ceva în schimb, acum sau mai târziu, o compensaţie (e bine să „înapoiezi" imediat echivalentul „datoriei", ca să previi ruşinea de a fi dator sau, mai rău, pagubele unei „dobânzi" cu bătaie lungă). Dacă faci cinste fără să urmăreşti nimic, eşti considerat fraier şi dispreţuit amical.

[...] Dacă vă împinge necuratul sau foamea şi umblaţi în scule, furând peşte, încercaţi de aşezaţi setca sau vintirul corect, la loc, aşa cum le-aţi găsit (eventual lăsaţi în matiţă o sticlă cu băuturică), altfel vă paşte primejdie de moarte (pescarii sunt ca nişte sălbăticiuni, ştiu întotdeauna - habar n-am cum, după miros, după urme invizibile

nouă - cine şi când le-a umblat în plase). Şi nu luaţi decât cât vă trebuie, ,,de-un borş", asta s-ar putea să înţeleagă şi chiar să şi ierte (deşi nu garantez). (bate şi ţi se va închide) [p 74-75]

## Pe japotină

*(Paranteză geofizică)* Ghilişcan celebru în toată Delta mai ales pentru ştiucile sale enorme – numai lacul Belciug mai are o asemenea faimă – Covaliova, spre deosebire de celelalte ghioluri, are permanent apa lipede, chiar şi vara, în toiul căldurilor cele mai nesuferite. Adâncă, cu gropi de cinci-şase metri, japotina (lipovenii numesc japşă sau japotină asemnea lăcuşoare ascunse, isolate în stufăriş) Covaliova e colindată de plauri, fiind un rai al păsărilor.

Inaccesibil vara, micul ghiol e modelul lacurilor de altădată, de dinaintea intervenţiilor omeneşti, pe când nu existau canalele largi, navigabile, de azi, ci doar gârle mici, întortocheate şi înguste, traversând lungi perdele de ierburi, stuf şi papură. Chiar dacă apele Dunării veneau mari, clocotind de mâluri şi zoaie, noroaiele nu ajungeau în ghioluri, ci se filtrau şi se depuneau de-a lungul acestor cănăluşe, făcând să explodeze vegetaţia. Lacurile rămâneau limpezi ca lacrima, clocotind de viaţă. De la Antipa încoace se sapă canale la întâmplare şi peste tot, iar Dunărea intră direct în ghioluri, în Deltă, cu aluviuni cu tot, colmatându-le fulgerător, de la un an la altul. (la pomul lăudat) [p. 88-89]

## Storceag, ciorbă de mațe de morun și priboi

Găzdoiul ne toarnă în pahare rachiu de-al lui, de dude, iar sieşi o cană din vodca adusă de mine. Axinica, hahluşca corespunzătoare, aduce, varenciki cu brânzăşi salată de scrumbie afumată, cu ceapă şi oţet. Trăncănim, JYC e aproape absent. Îi e din ce în ce mai rău, dar nu vrea să se întoarcă la vapor, preferă să stea aici, la aer curat. Ne roagă să vorbim româneşte, nu vrea să înţeleagă, ci doar să ne asculte sporovăind, s-a lăsat pe spate, şi-a rezemat capul de un perete, are în faţă grădina abia săpată, mirosind a nisip ud. Diane îl mângâie încet pe mână.
- Christine a dormit la tine, Stelică?
- De trei zile vă aşteaptă, dar nu era sigură că veniţi. Dormi şi tu aici?
- Bine-nţeles. Şi mai aduc încă un băiat. Axinico, vorbeşte te rog cu

Valentina, să pregătească patru camere calde, am nişte flăcăi frumoşi pentru ea.
- Am să-i spun lui Pavel să rupă ţie oasele! Ce vrei să manânci diseară, Radu?
- Un storceag, o ciorbă de maţe de morun şi un priboi.
- Numai atât? – râde femeia, trăgânduşi broboada pe obraz, e frig, vine vânt umed de pe mare.
- Aduci şi pe omul acesta – mă îndeamnă stăpânul casei.

(*Gastroparanteză*) Storceagul (o ciorbă deasă din carne de morun, cu cartofi, zarzavat şi smântână), ciorba de maţe (o zeamă cumplit de gustoasă şi de consistentă, adunând un cap de morun, tăiat bucăţele, măruntaie şi maţe de sturion, totul fiert bine cu ceva zarzavat) şi priboiul (catastrofa finală, o coptură, un fel de tartă din aluat fraged pe care se aştern bucăţele din cămaşa icrelor negre, cu icre negre cu tot, prăjite uşor cu ceapă, roşii în bulion, vin, iuţite cu usturoaie şi piper) fac parte, dimpreună cu alte câteva găteli, din marea bucătărie a haholilor din Sfântu Gheorghe. Amestec bizar, savuros, clocotitor de cultură ucraineană, continentală, deltaică, pastorală, ardelenească, bucatele din Sfântu Gheorghe sunt o insulă originală, un unicat în peisajul românesc. (*dimineaţă, Axinica întrebându-mă: Radu, ce vrei tu să mănânci, vernciki cu icre negre sau cu dude?*)

Dominique şi Anne-Marie se concentrează deasupra obiectelor curţii. Şirurile de carmace aduse pentru ascuţit, ceacuşca (măciucuţă de lovit morunul în moalele capului, traducerea corectă fiind „pulicică") hârdăul de lemn pentru sărat scrumbie, afumătoarea încropită într-o salcie scorburoasă, tarpanul, catargele şi velele întinse la uscat, cotlonul pentru prăjit peşte, vintirele şi avele întinse pe gard, ciulcile murdare de mâl, crapii şi ştiucile sărate, înfipte în pari, cărămizile de tizic (balegă uscată cu paie) pregătite pentru gerurile iernii trec pe rând prin faţa obiectivului. [p. 135]

## La scrumbie

(*O felie de paranteză afumată*) Primăvara, în perioada prohibiţiei, pescarii Deltei se adună toţi la pescuit de scrumbie. Gurile Dunării se umplu de pontoane-dormitor. Ziua ca şi noaptea, o lună sau două, pe braţele fluviului coboară perechi-perechi de bărci cu setci sau

ave, plase lungi întinse din mal în mal , adunând bancurile de scrumbii ce urcă spre vest. Odată ajunşi în mare terminând „toana", pescarii, lipoveni şi haholi, se întorc la rame sau cu pânze, douăzeci de kilometri în susul Dunării, pentru a coborâ din nou. În perioada aceasta – cea mai rodnică din tot anul – pescarii drom pe sponci, mănâncă din mers, ca-apucă, înnebuniţi de miza câştigului pe un an întreg. (cu ceapă şi oţet) [p. 136]

## La brigadă

(*Paranteză macho*) Pescarii din Sfantu Gheorghe sunt organizaţi în arteluri, numite stahanovist brigăzi. Fiecare brigadă are pe malul drept al fluviului, vizavi de stat, coliba ei cu scule, o bucătărie din chirpcii şi chiar o casă, cu paturi şi toate cele. Au şi gradină şi o mică gheţarie, iar teritoriul e bine ascuns de copaci şi tufe dese. Aici îşi petrec haholii foarte mult timp – uneori mai mult decît cu familia – lucrând, mâncând şi petrecând împreună numai între bărbaţi, ca nişte boys-scouts.

E o onoare rară, un privilegiu să fii invitat „la brigadă". Vei mânca cum n-ai mai mâncat în viaţa ta, căci acolo se opreşte cel mai bun peşte al oricărei zile de pescuit, rar bărbaţii Deltei gătesc cel puţin tot atât de des şi de bine ca femeile. Artelul pescăresc este un club închis, un refugiu inaccesibil muritorilor de rând. Un loc al bărbaţilor şi al iniţiaţilor. Nevestele vin numai dacă sunt chemate, ceea ce se întâmplă foarte rar. [p 144]

** Radu Anton Roman. 2001. În Deltă cu Jacques-Yves Cousteau. Bucureşti: Editura Paideia.*

# III. REȚETE POVESTITE

# III | REŢETE MILA 23

## raci umpluţi | crap la „proţap” | chifteluţe de peşte | mici de peşte | şalău cu maioneză | crap la proţap | ştiuca umplută | nalangâte | moduri de conservare a peştelui: saramura, sărarea, afumarea

### Raci umpluți

*Ştim această reţetă de la primul om care s-a îndurat să discute cu noi la Mila 23. Un gard mic, albastru. O curte mai mult lungă decât lată, cu casa-vagon pe dreapta şi un petic de grădină pe stânga. Chiar peste drum de clădirea neterminată a unei viitoare pensiuni „cu vedere la Dunăre”. Cât pe-aici să ratăm întâlnirea cu doamna T, căci soţul dumneaei tocmai ieşea pe poartă, se ducea pe baltă, şi ne-a aruncat mult prea anticipata şi tot atât de terifianta replică: „Peşte! Ce să mâncăm?”...Peşte, peşte… dar sunt soiuri şi soiuri. Unde mai pui că racul nu e peşte… dar să nu anticipăm!*

*Doamna T ne primeşte cu un zâmbet larg pe buze, declarând că nu are de ce să se ferească sau să ne ascundă ceva. Ne aşezăm pe o salteluţă pusă degrabă pe prispa foarte joasă şi începem.*

*Printre nenumărate alte reţete – cu peşte, cum altfel! – ajungem şi pe tărâmuri uşor exotice: „sigur că mâncăm şi raci, când îi găsim”. Ştie secretele racului umplut ca la carte, doar în grija ei stau treburile bucătăreşti de mai bine de 15 ani. A învăţat toate reţetele de la soacra dumneaei, de la care a preluat ştafeta în cursa hrănirii familiei, căci bătrâna nu-şi mai găteşte decât mâncarea proprie, de regim.*

Umplutura (prăjeala) contine 2-3 cepe; 2-3 linguri de bulion sau sos de roşii; o cană de orez călit înainte cu puţină apă. Se face o „prăjeală” din aceste ingrediente şi se pun piper şi foi de dafin după gust, apoi se pune capacul pe oală şi se lasă la fiert până se pătrunde orezul şi se face o masă păstoasă din amestec. Foile de dafin se scot din fiertură la sfârşit.

Racii se spală bine înainte de a fi puşi la fiert. După ce se răcesc se umplu cu amestecul de mai sus (se ridică carapacea şi se depozitează înăuntru), având grijă să scoatem „mizeria” din interior înainte pentru că altfel zeama şi orezul se înnegresc.

Se pune totul la fiert, la foc mic, pentru aproximativ 10-15 minute şi se serveşte cu mujdei de usturoi. Mujdeiul: se striveşte bine-bine usturoi cu „chisoiul” (piuliţă/mojar). Se adaugă treptat ulei şi oţet şi se freacă amestecul într-un bol, ca maioneza, până când devine păstos.

*Mujdeiul este foarte răspândit în zonă şi pentru că merge foarte bine cu peşte, desigur, iar când nu este usturoi, oamenii pun oţet şi ulei în zeama lăsată de peştele fiert şi înting în ea. Pentru orăşeanul nefamiliarizat cu ritmul vieţii de la Mila 23 şi cu ceea ce intră, într-adevăr, în categoria „exoticului”, reţeta de raci umpluţi poate părea ceva impresionant. Însă ultima remarcă a interlocutoarei noastre, cea legată de alternativa economicoasă la mujdei, ne readuce cu picioarele pe pământ (sau într-un lighean cu apă foarte rece). Racul nu e peşte, dar e frate cu el atunci când vine vorba de resurse financiare aproape inexistente şi de o dependenţă aproape exclusivă de ce „dă” şi ce „nu dă” balta la un anumit moment al anului.*

[culeasă şi povestită de Ioana Jelea şi Cătălin Buzoianu]

## Crap la „proțap”

*În ciuda legendelor pescăreşti locale, nu se poate da totuşi crezare pescarilor care povestesc de crapii enormi pe care i-au prins astfel încât „proţapul” din titlu să fie justificat în realitate. Chiar şi cel mai zdravăn dintre crapi e departe de dimensiunile unui viţel sau al unui gingaş purceluş de lapte.*

*Crapul la proţap apare des în discuţiile despre mâncare, astfel încât ajungem să dibuim nu una, ci două variante ale delicioasei „proţăpiri”.*

*Prima variantă, furnizată de doamna C, merge drept la ţintă. Ce şi cum şi cât. Fără secrete (cel puţin pentru urechile noastre). E un fel de mâncare pe care i-l cer turiştii care vin la pensiune şi care intră într-o înşiruire de feluri în care poţi găti crapul, niciuna, aparent, mai sofisticată decât cealaltă. Toate însă stau sub semnul peştelui care se cere „trezit” din dulceaţa-i caracteristică cu ceva sare de lămâie.*

Crapul se crestează pe lăţime pentru ca oscioarele care nu pot fi curăţate să se „topească” la temperatura cuptorului**,** apoi se despică pe lungime, în două bucăţi. Se pune pe tava unsă cu ulei; pe fundul tăvii sunt aşezate nişte beţigaşe de lemn, pentru ca peştele să nu se lipească de tavă (misterul proţapului s-a rezolvat!). Se ornează crapul cu felii de roşii, de lămâie, ardei (ciuşcă) şi chiar şi ciuperci, apoi se bagă la cuptor. Ciupeşti peştele cu furculiţa pentru a verifica dacă s-a pătruns şi adaugi sos picant sau dulce, cum îţi place, şi-l mai laşi 10 minute la cuptor. Poftă bună!

*Hehe! Dacă lucrurile ar fi atât de simple. Vorba ceea, nu e Mila 23 locul în care umblă crapul cu proţapul în coadă. Poate că n-ar strica să medităm un pic la secretele pe care ni le pune în tavă domnul S, cel de inovaţii culinare iubitor.*

S-o luăm de la capăt. Crapul se despică în două, cum bine am zis la început, dar, pare-se, nu se spală (ca să nu se umple de apă şi să-şi piardă gustul) ci doar se şterge cu o cârpă sau un şerveţel. Bucătarul cunoscător ne spune că peştele acesta nici nu se curăţă de solzi, ci se lasă aşa, îmbrăcat, cum ni l-a dat balta. Dacă prăjeala (literală!) de umplutură seamănă, cumva, cu cea descrisă de doamna de dinainte, căile celor doi bucătari se despart după ce peştele a făcut prima crustă la cuptor. După cum ne spune domnul S., pe care l-am găsit săpând de zor în grădina care-i oferă toate cele

trebuincioase bucătăriei, acum e acum! Reţeta clasică îţi spune că torni suc de roşii sărat sau picant peste peşte şi-l vâri din nou la cuptor. Ei bine, domnului S. îi plac inovaţiile, astfel că el îşi îmbată un pic crapul într-un pahar de vin alb, în loc să-l scalde în marea de tomate. În plus, mujdeiul lui nu e de ici, de colea, căci se face cu ulei de măsline!

Abia acum e pofta bună!

[I. J. şi C. B.]

## Chifteluțe de pește

*Următoarea reţetă s-a ivit din sacul primului om necunoscut şi primitor din Mila 23. Doamna T ne-a spus, pe repede înainte, o colecţie impresionantă de reţete care-ţi întorc peştele şi pe faţă şi pe dos, numai de-ar ieşi ceva „mai altfel" din hrana de baltă cea de toate zilele. Doamna T zâmbeşte larg şi vorbeşte cu multă energie. Trăieşte într-un loc plin de soare, dar viaţa ei nu este luminoasă tot timpul. Nu se plânge, ci ne spune, printre picături, care îi sunt greutăţile. Deşi „sunt zile în care prindem, sunt zile în care nu", lucru care ne face cumva să bănuim lipsuri nenumărate, întâlnirea cu doamna T. nu ne lasă urme de tristeţe. Iată două dintre reţetele ei redate cu bucuria pe care ne-a inspirat-o dumneaei atunci. Nu sunt chiar vorbele ei, dar bănuiesc că asta aţi fi înţeles dacă i-aţi fi stat pe prispă.*

*Piftele sau chiftele, zi-le cum vrei, tot ai nevoie de nişte crap. Mai baban sau mai sfrijit, după cum ţi-e de mare norocul, măiastră vintirea şi bun locul, crapul îşi doreşte o văpaie care să-l perpelească bine, căci, nu-i aşa, după o viaţă petrecută între ape, ai face pe dracu'n patru pentru un pârjol pe cinste.*

Iată deci cum norocosul care prinde crapul îi cere trei lucruri, gustoase şi crocante toate trei: chiftele, chiftele şi… iar chiftele. Crapul de poveste se dă de trei ori peste cap şi aşază dinaintea norocosului minunăţii de fileuri eliberate de povara cea de gât înţepătoare şi de tuse dătătoare (adică se scutură de oase, cum am văzut şi mai înainte!). Norocosul nu-i Greuceanu să se dea şi el peste cap, aşa că se apucă, pur şi simplu, de tocat.

Tocătura cea de vară cu piper se tot presară. Se împrieteneşte, apoi, cu jupânul usturoi (la cap bătut în chisoi). Dacă vrei să-i pui şi alte cele, ia aminte, gustul simplu-i mai cuminte!

Turtiţele se rumenesc în cratiţa mai lată, în timp ce „rotunjoarele" se fac la cazan. Numa' spune cum vrei. Oricum, ai în faţă o minunăţie! Pe cuvânt de crap!

Obişnuit fiind, deja, cu minunile, vei spune, poate, „doar atât?". Pofta de chifteluţe de peşte şi cu ceva sos se ostoieşte, deci se pune de un pic de bulion cu prăjeală (ceapă călită), cu un pic de apă şi se lasă chifteluţele să se odihnească în cratiţă, în balta asta caldă, o vreme.

[I. J. şi C. B.]

## Mici de pește

*Micul de peşte cu somn se găteşte şi cu crap şi cu un pic de ştiucă. Ce mai, amestec de baltă, pentru tot omul obişnuit cu grătarul!*

*Numa' că micii ăştia nu se amestecă aşa, cu oricine. Îţi trebuie om iscusit, care să cunoască peştele după „moitură". Unul e mai blând şi-ţi mângâie limba, altul mai vârtos, de-ţi stârneşte fălcile (pe-aici, peştele nu-i carne, da' nici plantă parcă n-ar fi). Dacă-l prinzi pe meşterul de mici, uită-te bine, căci meseria se fură, nu te-aştepta să-ţi pună pe-o tavă de aur secretul micului potrivit. Munceşte, băiete!*

O dată ce-ai prins din ochi cam cât şi ce şi cum, ţine secretul bine, să nu-ţi scape printre degete. Să nu te las cu buza umflată totuşi, zic. Aşa că faci matale micii cu mâna, ca la tine acasă, după ce-ai presărat în carnea care nu e carne niscaiva piper şi cimbru. „Cam cât?" zici. Cât te lasă inima.

Dacă nu te-a pişcat destul reteţa asta minune, ia matale nişte muştar sau nişte hrean ras în oţet, de la borcan. Nu ştii ce-i hreanul? Nici ce-i borcanul? Na, atunci meriţi să mănânci bunătăţi de la bunica din televizor şi de la taica pliculeţ! Of!

[I. J. şi C. B.]

## Şalău cu maioneză

*Povestea acestei reţete, care tot de la doamna T. vine, este cea a unei mari descoperiri făcute pe tărâmuri îndepărtate (tocmai la Galaţi) şi care vine să bulverseze universul culinar al Milei 23. Doamna T. ne spune că ea a dat „goarna şi pe la pensiuni" despre reţeta aceasta, care-i place tare mult şi pe care a aflat-o de la un medic în a cărui îngrijire s-a aflat la un moment dat. Pusă în situaţia de a-i răsplăti cumva eforturile doctorului, doamna T îl întreabă ce şi-ar dori. Omul răspunde că vrea un şalău pe care să i-l pregătească nevasta cu maioneză. Mirată, doamna T îl întreabă pe doctor cum se face o asemenea ciudăţenie. Şi iată cum şalău cu maioneză descinde pe ţărmuri deltaice.*

Se fierbe şalăul cu puţină sare. Se fierb şi cartofi, care se taie, apoi, feliuţe. Pe un platou se pune un strat de fâşii de şalău. Deasupra acestuia, se aşterne un strat de gogoşari, „ca să aibă acreală". Se toarnă maioneză pe deasupra şi, dacă nu vrei s-o iei de la capăt cu stratificarea, începi să-ţi vezi frumos de decor. Pentru asta îţi trebuie măsline, frunze de pătrunjel sau de leuştean… şi ce-ţi mai trece prin cap. Mâncarea asta e un aperitiv, dar doamna T. ne spune că poţi mânca, liniştit, chiar mai mult.

[I. J. şi C. B.]

## Crap la proţap

*Într-una din ultimele zile petrecute în Deltă, doamna M., gazda noastră, decide să ne pregătească la prânz crap la cuptor. Se mai numeşte şi crap la proţap, nume care se păstrează încă din vremea în care era pregătit în cuptoare din lut. Gospodină deprinsă cu reportofonul, aparatul foto şi camera de filmat, doamna M. se oferă să ne prezinte tot procesul de preparare a acestui delicios fel de mâncare. După cum suntem obişnuiţi, ea se ocupă de tot, de la curăţarea şi tranşarea peştelui până la servirea lui în farfurii mari de porţelan. Crapul este preparat în bucătăria de vară, o bucătărie mare cu două aragazuri şi nenumărate vase şi ustensile care ne pot indica numărul mare de feluri de mâncare care au fost pregătite acolo de-a lungul timpului. Crapul la proţap nu este un fel de mâncare rar pregătit în Mila 23, ba dimpotrivă, aş putea*

*spune că face parte din categoria mâncărurilor pregătite în orice casă lipovenească într-o zi obişnuită. Doamna M. alege însă să ne prezinte, în stilul caracteristic, reţeta pentru turişti, deşi m-am convins de-a lungul şederii mele acolo că nu există diferenţe majore între reţetele pregătite de dânsa pentru turişti de cele pregătite pentru familie.*

Crapul ales trebuie să fie musai proaspăt, doamna M. accentuează că gustul este în primul rând dat de cât de proaspăt este peştele. Crapul pe care ea îl pregăteşte a fost adus de dimineaţă de mama dumneaei, care a venit la cafea după ce a scos plasele şi a dat o fugă pe la cherhana. Crăpceanul, de maxim 2 kilograme (se poate şi mai mare, căci e mai gustos, dar nu prea mare că trebuie să încapă în tavă) se curăţă de solzi şi se taie pe spate (de preferat, deşi doamna M. alege să îl taie pe burtă), începând de la cap şi continuând până la coadă, până se desface într-un fel de roată. În mod obişnuit nu se curăţă de solzi, însă doamna M. alege să îl cureţe pentru a fi devorat mai confortabil. Apoi se eviscerează şi se scot branhiile, se spală şi se scurge bine. Se aşază într-o tavă (potrivită ar fi o tavă de aluminiu căci vasele de aluminiu dau gust peştelui iar în plus peştele nu se lipeşte de ele) care a fost unsă în prealabil cu ulei şi puţin oţet pentru ca şi partea de jos a peştelui să prindă gust. Deasupra crapului se pun sare, piper, ulei şi puţin oţet. Se pot adăuga şi alte ingrediente, fiecare gospodină fiind liberă să adauge ce crede de cuviinţă că ar fi potrivit. Doamna M. alege să adauge cartofi tăiaţi felii subţiri (nu de alta, dar trebuie să se pătrundă bine) pentru ca aceştia să fie serviţi ulterior cu peşte sub formă de garnitură. În cazul în care se găsesc cartofi noi, se vor folosi aceştia şi vor fi lăsaţi întregi sau tăiaţi pe jumătate (în funcţie de dimensiune). Tava va fi băgată în cuptorul potrivit de încins până când peştele capătă o crustă aurie subţire (aproximativ 20 minute sau până intră furculiţa uşor în carne). Între timp, se pregăteşte un sos din pastă de tomate, puţină apă şi usturoi. Când peştele este rumenit, se adaugă sosul iar peştele acoperit cu sos este garnisit cu felii de roşii, felii de ardei gras şi câţiva ardei iuţi întregi (“ciuşti”). Apoi se bagă în cuptor până când este gata. Greu de spus cât este ţinut (aş spune încă 10 minute), căci doamna M. ne spune clar că fiecare gospodină ştie când peştele este gata pentru a fi scos din cuptor. Se mănâncă adesea cu pâine şi salată de varză, aşa cum obişnuieşte să-l servească şi doamna M.

*Crapul la cuptor a fost cel mai bun fel de mâncare pe care l-am consumat de-a lungul întregului teren din Deltă şi, mai mult, poate unul din cele mai bune preparate din peşte pe care le-am consumat în viaţa mea. Mai multe nu pot spune, căci n-am cuvinte potrivite pentru a descrie gustul acestui*

*preparat iar fotografiile sunt cu siguranţă mai potrivite pentru a împărtăşi această experienţă culinară lipovenească.*

[culeasă şi povestită de Sabina Basiul]

## Ştiucă umplută

*Doamna V. îşi aduce aminte cu mare plăcere de numeroşii turişti pe care i-a primit la pensiune şi i-a încântat cu preparatele ei. Ne arată cu mândrie un caiet în care erau scrise opinii de la foştii ei clienţi cu privire la gradul de mulţumire faţă de serviciile sale şi pare nostalgică faţă de vremurile când îşi permitea să ţină deschisă pensiunea. Rugată să ne prezinte câteva reţete, alege întâi reţeta de ştiuca umplută, unul dintre felurile de mâncare preferate de turiştii care veneau la pensiunea sa, dar şi de membrii familiei.*

Se aleg câteva ştiuci de cel puţin un kilogram (două, trei, poate şi mai multe, în funcţie de numărul celor de la masă) şi se curăţă de solzi. Se scoate pielea de pe ştiucă cu grijă, de la cap spre coadă. Acest procedeu necesită multă dexteritate din partea gospodinei, pentru că pielea este foarte subţire şi se poate rupe foarte uşor. Doamna V. ne povesteşte că trebuie să ai o anumită îndemânare care se capătă în timp, îndemânare care i-a impresionat pe cei de la Rai Due când au filmat-o pregătind acest fel de mâncare. Procedeul începe cu crestarea uşoară a pielii din jurul capului astfel încât aceasta să rămână prinsă de cap şi apoi se continuă cu despinderea pielii ştiucii până la coadă cu foarte mare atenţie. Se fac mici crestături în apropierea aripioarelor pentru ca pielea să nu se rupă, crestături care necesită o mare dexteritate pentru a evita folosirea ulterioară a acului şi a aţei. După despielţarea peştelui, se spală pielea bine, se adaugă sare şi se lasă la scurs. Ştiucile sunt tăiate pe burtă, eviscerate şi dezosate încet cu un cuţit iar carnea se bagă la robot. Înainte se folosea maşina de tocat, însă acum doamna V. preferă robotul de bucătărie pentru că întreaga compoziţie iese ca o pastă şi oasele rămase sunt sfărâmate în întregime. Separat, sunt spălate, curăţate şi tăiate foarte mărunt legumele. Doamna V. foloseşte de obicei ardei roşu, măsline şi ciuperci, însă pot fi folosite şi altele precum ceapă, usturoi sau morcov. Într-un vas mare se pun carnea tocată, legumele, câteva ouă şi pătrunjel tăiat foarte mărunt. Doamna V. adaugă sare, piper, puţin *chili* şi un amestec de condimente propriu pe care îl

foloseşte la toate preparatele din peşte. Acest amestec conţine, în proporţii egale, numeroase condimente cumpărate din magazin precum busuioc, oregano, tarhon şi cimbru. În acest amestec rolul cel mai important, ne spune doamna V, îl are busuiocul, acesta fiind elementul care dă un gust deosebit peştelui. Compoziţia din vas se amestecă foarte bine şi se începe umplerea ştiucii cu mare atenţie pentru a nu rămâne aer în interior. O dată ştiuca umplută, se pune în tavă pe o hârtie de pergament. Ea este unsă cu ulei sau cu sos, în cazul în care doreşti să capete un gust special. Doamna V. obişnuieşte să facă un sos de roşii, mujdei de usturoi şi ardei şi îl adaugă în tavă înainte ca ştiuca să fie băgată în cuptor. Acest sos are un rol deosebit pentru că ştiucă, ne spune doamna V., este un peşte foarte uscat şi are un gust uşor ciudat iar sosul îi schimbă total structura şi gustul. Fie că este doar unsă cu ulei sau se adaugă sos, ştiuca se bagă în cuptor şi se ţine în jur de 40 de minute. Doamna V. o serveşte de obicei caldă, ca fel principal, alături de cartofi natur şi salată (poate fi salată de roşii, salată de castraveţi acri sau alt tip de salată în funcţie de sezon) sau rece, ca aperitiv.

*Doamna V. ne-a chemat la ea trei zile mai târziu după prima vizită pentru a gusta din ştiuca umplută pe care o pregătise pentru câţiva prieteni veniţi în vizită. Am mâncat ştiuca rece, tăiată felii sub forma unei rulade, ca aperitiv (ştiuca era uscată, nefiind adăugat sos la prepararea ei). A fost un preparat foarte săţios şi aş spune un pic greoi, însă cu un gust unic care îmi va aduce întotdeauna aminte de Mila 23.*

[S. B.]

## Nalagâte

*Doamna M., gazda noastră, obişnuia să pregătească desert pentru fiecare masă de prânz pe care o luam la ea. Şi de fiecare dată când stătea cu noi la masă, ea alegea să guste numai desertul. Îmi aduc aminte că într-o după-amiază chiar ne-a spus că de fiecare dată când are de ales între a mânca dulciuri sau mâncare, alege dulciurile. Unul din cele mai bune şi mai simple deserturi pe care le-am mâncat la ea au fost nalangâtele, un fel de clătite care se prepară adesea în casele lipoveneşti.*

Reţeta este foarte simplă şi rapidă, iar rezultatul este delicios. Într-un castron se pun iaurt, 2-3 linguri de zahăr şi trei ouă. Toate ingredientele se amestecă bine până când se obţine o pastă omogenă şi apoi se adaugă treptat faina. Separat, într-un pahar se amestecă o linguriţă bicarbonat de sodiu cu

puţin oţet. În castron se adaugă bicarbonatul stins cu oţet şi esenţa de vanilie (se poate adăuga şi coajă de lămâie rasă). Se amestecă totul bine până când se obţine o compoziţie nu foarte groasă (trebuie să fie un pic mai groasă decât compoziţia pentru clătite). Se încinge ulei într-o tigaie şi cu o lingură se adaugă puţină compoziţie în tigaia încinsă. Se prăjesc pe ambele părţi, la foc mic pentru a nu se arde. Doamna M. a ales să le facă punând doar puţin ulei atunci când a încins tigaia, explicându-ne că nu e tocmai sănătos să mănânci prăjit iar nalangâtele ies foarte gustoase pregătite şi astfel.

Nalangâtele se servesc calde, cu zahăr pudră aşternut pe deasupra. Doamna M. ne-a adus şi un castron cu miere, îndemnându-ne să le mâncăm înmuiate în miere. Sunt nişte clătite moi şi pufoase, asemănătoare clătitelor americane. Servite cu miere, devin un desert ideal pentru a încheia o masă tradiţională lipovenească.

[S. B.]

## Moduri de conservare a peștelui: saramura, sărarea, afumarea

*Peştele sărat nu reprezenta numai un mod de conservare a peştelui, ci şi un mod de viaţă, un mijloc de socializare, un pretext pentru comunicare, aşa cum pentru femeile din zonă acest mijloc de intermediere a socializării era ceaiul negru cu zahăr topit în lapte. Zahărul pentru ceai era pregătit cu ajutorul unei oale de tuci în care se punea o pastă groasă de zahăr cu lapte, se punea pe foc şi apoi se turna zahăr până acesta era cuprins de lapte, după topire se lua zahărul întărit şi se rupea cu un cleşte. Se lua o bucăţică de zahăr în gură, şi se servea cu ceai negru. Aproape toate femeile lipovenilor participau la acestă activitate aproape ritualică în aşteptarea bărcilor de pescuit. Femeile veneau spre casă când estimau că ciorba de peşte era gata. Bărbaţii însă nu erau mai prejos, se strângeau în grup şi împărţeau o ştiucă uscată, socializând la un pahar de bere. Să fie oare o amintire a timpurilor medievale când mai mult de 25000 de sturioni erau prinşi în zona Chiliei şi peştii se exportau către Constantinopole, Braşov, Cracovia, Budapesta, preparaţi prin sărare în zona Chilia, aşa cum menţiona Nicolo Barsi în secolul 17? Este greu de stabilit, dar sarea a jucat un rol esential încă din neolitic. În arcul carpatic, cultura Cucuteni se baza şi pe producţia de sare prelucrată. Apa sărată se fierbea în*

*celebra ceramică de Cucuteni până când rămânea numai sarea, care era transportată în brichete ceramice. Poate nu întâmplător localnicii atribuie încă sării atributele vieţii şi ale morţii, sarea care se aruca după procesul de conservare este „sare moartă”. Dar astăzi peştele sărat este mai mult o amintire, iar dacă metoda de sărare şi uscare mai este încă cunoscută de câţiva localnici, conservarea cu saramură mai este cunoscută doar celor care au lucrat în timpul comunismului în industria piscicolă, deşi metoda este şi ea atestată din epoca medievală.*

Pentru saramura de peşte se folosesc trei coşuri de peşte şi două găleţi de sare. Se folosesc babuşcă şi biban. Se spală cele trei coşuri cu peşte, arunci într-un coş o căldare de sare şi 1/2 din cantitatea de peşte, se amestecă bine şi se găureşte bine cu furculiţa peştele. Apoi se pune restul de peşte şi o căldare de sare şi se amestecă din nou. Se pune presa (pietre mari), şi se presează cu scânduri acoperite cu piele deasupra. Se lasă aşa 3 săptămâni pentru ca sângele să iasă din peşte. După trei săptămâni se scoate în lăzi şi se lasă peştele la scurs. Se aşază în butoaie şi se face saramură, o apă cu sare astfel încât să plutească oul). Deşi aşa se transporta peştele pe distanţe lungi încă din secolul XVI, acum metoda este istorie chiar şi pentru cherhanalele din Deltă.

Peştele sărat se prepară de preferinţă cu scrumbie, dar se pot săra şi usca şi alţi peşti (ştiuca). Întâi se sărează, iar scrumbia fiind peşte mare se taie pe burtă şi se sărează, se pune multă sare, peştele ia câtă sare îi trebuie iar ce rămâne este sare moartă. Se lasă câteva zile în sare, circa trei zile. Se scoate, se pune 10 minute în apă să mai iasă din sare şi să rămână lucioasă după ce e uscată. Se scoate şi se pune pe o sârmă ca să se usuce, asta dacă vrei peşte uscat.

Peştele afumat se sărează şi se desărează ca peştele uscat. După ce prinde luciu, se face foc apoi se adaugă rumeguş peste foc, se acoperă cu o cârpă coşul pe unde iese fumul. Focul nu trebuie să fie tare, pentru că se destramă peştele, dacă arde focul, mai se mai pune apă peste rumeguş, se lasă toată ziua la afumat.

[culeasă şi povestită de Cristian Chiriţă]

# REŢETE CHILIA VECHE

**borş de peşte | malasolca | plachie de peşte | peşte prajit | ciulini de baltă | peşte uscat | salcilat | noile feluri de mâncare bazate pe peşte | fasolea cu carne**

## Bors de peşte

*La pensiune se face cu peşte congelat, ulei, cartofi şi delikat. În gospodării oamenii se miră şi ne spun că nu se pun decât roşii, ceapă şi peştele. Ideal ar fi să fie peştii diferiţi, să dea gust. De regulă fitofag şi răpitor în acelaşi ceaun. Şi neapărat acrit cu oţet, nu cu borş sau lămâie, sau, mai rău, sare de lămâie, după cum am mai auzit că se găteşte prin alte locuri. Peştele se serveşte separat de zeamă. Am avut mai multe experienţe cu borşul de peşte, de altfel am început şi am terminat aventura noastră gastronomică cu borş de peşte. Modalitatea în care a fost preparat borşul de peşte la pensiune a fost diferită de cum ne-au spus localnicii că trebuie să fie.*

*Tanti V., din părinţi haholi, femeia de serviciu de la două şcoli din sat, a explicat foarte clar importanţa câtorva reţete de bucătărie, printre*

*care şi borşul de peşte. Este în topul mâncărurilor de peşte cel mai des gătite şi este cerută de toţi musafirii care vin pe la ea. Spre deosebire de pensiune, unde bucătăreasa avea un ajutor responsabil cu pregătirea legumelor şi peştelui, tanti V. nu are un ajutor, face totul singură. Borşul se face dintotdeauna şi e printre reţetele "tradiţionale" în Chilia Veche. Îşi aduce aminte de borşul de peşte făcut în majoritatea cazurilor la ceaun, cu foc de stuf, vara afară şi iarna mai degrabă în plită decât pe plită, cu focul de stuf în părţile laterale ale ceaunului. De mică a fost responsabilă cu întreţinerea focului (mai ales în plită), cât timp peştele era pregătit de mama ei.*

Cartofii mici pot fi puşi la fiert întregi, cartofii mari tăiaţi cuburi. Peştele, cap, coadă, orice tip. Dacă ai un singur peşte nu contează, pui doar unul, dar e preferabil să fie amestecat. Trebuie să ai grijă pentru că peştele mai lasă apă, prin urmare nu se pune multă apă. De obicei se pune oţet, dar cum lumea mai are şi animale şi fac brânză, se pune şi zer. Peştele nu trebuie să fie acoperit, trebuie să fie razant cu apa.

*F. a fost pescar până să se angajeze la staţia pompei de apă din Chilia. Astfel, când era pescar era peşte pentru toată familia extinsă şi pentru vecini mai apropiaţi, acum e mai rar, dar face rost fie de la unul dintre fiii lui pescari, fie de la pescarii pe care îi cunoaşte de ani de zile. A. ne-a gătit în ultima zi borş de peşte din peştele pe care îl luase de pe baltă la mica înţelegere cu nişte pescari cunoscuţi. A făcut pentru mai multe persoane pentru că avea invitaţi, în ceaun, în curte, la foc de lemne. În curte erau 2 mese, una pentru pregătirea peştelui şi una pentru pregătirea legumelor şi mujdeiului. Pe masă fiecare are o farfurie a lui, iar în centru sunt bolul cu zeamă, o farfurie plată cu peştele din ciorbă şi o farfurie mică sau castron cu mujdei. Iniţial se mănâncă zeama, ulterior, în acceaşi farfurie se mănâncă peştele cu mujdei. Înainte şi după am băut şi câte o vişinată. Mâncarea a fost excelentă, printre cele mai bune din întreaga experienţă în Deltă. Dacă la pensiune am fost lăsaţi singuri să mâncăm cu furculiţă şi cuţit, aici A. a stat şi a mâncat cu noi, întrebându-ne dacă ne place, corectându-ne felul în care mâncam şi explicându-ne ce trebuie să scriem despre această reţetă.*

[culeasă şi povestită de Alexandra Dincă şi Sebastian Ţoc]

## Malasolca

Malasolca înseamnă cartofi fierţi în coajă, peşte şi mujdei. Cartofii se fierb în coajă, cu puţină sare. Separat, se fierbe peştele proaspăt cu sare. Rolul sării în fierberea peştelui este foarte important. Sarea se adaugă încă de la început, astfel peştele nu se "împrăştie" în apă. Pe timp de iarnă, se folosea peştele sărat, ţinut în apă în prealabil. Astăzi se poate prepara şi folosind peşte congelat. Se poate prepara cu orice fel de peşte.

Mujdeiul se prepară adăugând treptat ulei şi un praf de sare peste usturioul bine pisat. Se "freacă" mujdeiul până când se obţine o pastă de consistenţa maionezei, care trebuie consumată în ziua respectivă, cel târziu a doua zi. Se poate servi cu salată de roşii.

*Pe baltă, la căsuţele pescarilor unde instantaneu a apărut de undeva un lighean mare de metal plin cu peşte pus cu sare mare, grunjoasă, am asistat la prepararea malasolcii. Peştii au fost aleşi aproape fără ca pescarul să se uite la ei. Au fost puşi aproximativ 15 minute în apă la desărat. Ca şi în cazul borşului, e indicat să fie peşte cât mai divers. Cartofii au fost fierţi direct în coajă pentru că erau noi. La pescari am ajuns prin învăţătoarea A. pe care am cunoscut-o anterior acasă la tanti V. Pescarii au preferat să nu stea cu noi la masa principală, preferând să stea la una mai mică, retraşi la umbră. Au gătit aşa cum se gătea înainte, aşa cum în sat nu se mai găteşte, dar pe baltă este permis: cu apă din Dunăre şi cu cartofi în coajă şi au gătit pentru noi, care eram oaspeţi, turişti chiar, la fel cum gătesc în general pentru ei.*

[A. D. şi S. Ţ.]

## Plachie de peşte

*Plachia poate fi atât un preparat festiv, cât şi unul cotidian. Distincţia este făcută de tipul de peşte folosit la preparare. Un peşte mai bun (caras, crap, şalău etc) pentru ocazii speciale sau orice peşte disponibil, în cazul unei mese cotidiene. În gospodărie, plachia se prepară dacă în urmă cu 1-2 zile s-a mâncat în casă peşte prăjit şi a mai rămas. Pentru a nu-l consuma rece, se prepară plachia, asemeni unei tocăniţe de legume, căreia i se adaugă la final, cât este încă fierbinte, peştele.*

Se face cu peşte (crap, caras, avat, roşioara etc), ceapă, roşii, ardei, dovlecel, orice alte legume disponibile (exceptând rădăcinoasele).
În puţin ulei se căleşte ceapa tocată mărunt, se adaugă legumele care fierb până se înmoaie şi apoi se pun roşiile. Se fierbe, se adaugă un praf de sare, peştele gata prăjit şi se acoperă ceaunul cu un capac. În cazul peştelui proaspăt, acesta se poate fierbe în apă sărată sau se poate prăji separat, după care se pune în tocăniţă. Pentru mesele festive, plachia este mai scăzută şi se prepară la tavă, ca preparat cotidian, devine "o zeamă mai lungă", preparată în cratiţă.

*Pentru că am prins peşte şi pentru că am întrebat excesiv despre plachie pentru că nu înţelegeam foarte clar de ce e diferită, tanti V. a folosit peştele prins pentru a face o plachie „festivă". A folosit pentru ea peştii mai mari, iar din cei mici a făcut doar o „prăjeală pentru ea şi pentru soţul ei".*

[culeasă şi povestită de Alexandra Dincă, Sebastian Ţoc şi Ştefan Lipan]

## Peşte prăjit

Acasă, peştele se tăvăleşte în mălai, se prăjeşte în ulei şi se serveşte cu mujdei, salată de roşii, mămăligă sau pâine. La pensiuni, peştele se tăvăleşte în făină şi se prăjeşte în ulei. Se serveşte cu mămăligă, mujdei şi lămâie. Carasul este cel mai des întâlnit peşte care se prăjeşte în acest fel.

*I., patronul unui local de lângă primărie cu care ne-am împrietenit, ne-a invitat la o masă la care am mâncat peşte prăjit şi am băut vin. A închis barul pentru a putea mânca într-o atmosferă festivă. A crestat şuviţe subţiri pe cele două părţi laterale ale peştelui, le-a dat prin ouă bătute şi pesmet şi le-a prăjit cu ulei.*

[A. D. şi S. Ţ.]

## Ciulini de baltă

Se găsesc numai toamna, prin septembrie. Scoţi din apă planta care are ciulini. Ciulinii se fierb într-o oală mare. Se mănâncă numai miezul, fie cruzi, fie fierţi cu sare.

[S. Ţ.]

## Peşte uscat

*Metodele tradiţionale de conservare a cărnii şi a legumelor coexistă cu folosirea lăzilor frigorifice. Posibilitatea de a congela legume şi peşte a făcut ca rafturile din magazii să fie înlocuite cu lăzi frigorifice. Peştele este curăţat de solzi, eviscerat, porţionat, congelat şi depozitat în lada frigorifică timp de câteva luni. În paralel, se prepară peşte afumat sau sărat sau cavarma, însă mult mai rar.*

Pentru prepararea peştelui uscat se curăţă peştele, se despică pe spate de la coadă la cap, se sărează şi se lasă să iasă sângele din el. Se ţine la sare grunjoasă 2-3 zile, ulterior se spală sarea de pe el se agaţă înfăşurat în tifon şi se usucă la soare. Cel mai bine rezistă în hârtie de sac.

*Deşi era un fel de preparat foarte des întâlnit în timpul comunismului, o dată cu apariţia frigiderelor şi lăzilor frigorifice în majoritatea gospodăriilor a început să se facă din ce în ce mai rar. Dintre toate gospodăriile, l-am întâlnit numai la tanti A., femeia care pregătea mâncare la biserică pentru muncitorii care renovau biserica.*

[culeasă şi povestită de Alexandra Dincă şi Mădălina Muscă]

## Salcilat

*Acrirea ciorbelor se făcea folosind zeama de roşii coapte puse la murat sau cu salcilat, ambele folosind roşii de soi acrişor.*

*E cea de-a doua zi când îi vizităm pe nea P. şi tanti S. S-au obişnuit deja cu noi şi chiar par a fi mult mai deschişi. De aceea tanti S. intră în cămara cu bunătăţi şi ne aduce de acolo un borcan mare cu un lichid roşiatic cu diferite inserţii de culoare verde. La prima vedere presupun că e zarzavat(cel de care face mama), însă tanti S. e foarte amabilă să mă lămurească referitor la conţinutul preţios. E vorba de salcilat, acreala pe care o foloseşte dânsa în ciorbe şi alte mâncăruri ce necesită acrire.*

E nevoie de roşii, ardei, pătrunjel, leuştean, frunze de ţelină şi sare pentru prepararea lui. Toate acestea se toacă mărunt şi se pun într-un

vas pe care îl acoperă doar cu un tifon. Surprinzător este că nu se fierbe şi nu se videază de niciun fel. Se lasă aşa să fermeteze, iar cu ajutorul pânzei de tifon de deasupra se colectează „albeala” produsă în urma fermentării.
*„Şi când ştiu că e gata?” întreb eu avid de aflarea acestui secret crucial, însă raspunsul e unul vag, ce ţine de experienţa dobândită în timp. Are un gust puternic de roşii ce lasă urme de pătrunjel şi leuştean şi e acru, dar nu să-ţi străvezească dinţii. După ce e gata se pune în borcane şi se ţine în cămară, la rece. Ţine şi până la 4 ani.*

[Ş. L.]

## Noile feluri de mâncare bazate pe peşte

*Am remarcat o distincţie între preparatele din peşte care se făceau „dintotdeauna” şi noul val de reţete împrumutate din gastronomia tradiţional românească, în care locul cărnii este luat de peşte. Nu sunt specifice Chiliei şi nu există în alimentaţia cotidiană a locuitorilor. Reţetele vin din zona Moldovei, aduse de ortodocşii de stil vechi, în mănăstirile şi bisericile unde nu se consuma alt tip de carne în afară de peşte. Printre altele:*

- răcitura (piftie) de peşte, făcută cu gelatină din comerţ.
- cârnaţi din peşte cu “maţe artificiale”. Membranele comestibile (se găsesc în supermarketuri) sunt umplute cu peşte tocat, orez şi condimente, după care se afumă timp de 2-3 ore. Se pot depozita doar în lada frigorifică.
- ardei/sarmale umplute cu peşte. Compoziţia se prepară la fel ca cea a sarmalelor, doar că în locul cărnii de porc se pune peştele fiert şi se mărunţeşte (la maşina de tocat, prin care se trece de câteva ori, până când se mărunţesc şi oasele mici).

[M. M.]

## Fasole cu carne

*Îl rog pe nea P. să îşi aducă aminte ce mânca dumnealui la evenimentele speciale atunci când era tânăr şi locuia cu părinţii săi. Răspunsul vine imediat, aproape mecanic, şi îmi spune că fasole. Cum adică fasole? La ocazii speciale?*

Da, la sărbători şi atunci când aveau musafiri se alegea fasolea cu bob mare, se fierbea bine, după care se punea o presă deasupra ca să fie uscată. Separat se faceau ceafa de porc şi muşchiul ţigănesc (în acest punct mă întreabă dacă ştiu care e muşchiul ţigănesc, că cică e cel mai bun şi îmi răspunde tot dânsul şi îmi zice că e cel de la subţioara porcului) într-un sos dulce ale cărui ingrediente nu şi le mai aduce aminte. Peste fasole se aşezau ceafa şi muşchiul si se servea.

[Ş. L.]

# REŢETE SFÂNTU GHEORGHE

**storceac I | borş de peşte | storceac II | salată de scrumbie | plachie | scrumbie la hârtie | ruladă din peşte**

## Storceac I

*Tanti Maria este una dintre cele patru bucătărese care gătesc pentru hramul bisericii satului Sfântu Gheorghe. Am ajuns la ea la recomandarea preotului, fapt care a încântat-o. Am surprins-o pe tanti Maria în momentul în care gătea pentru nişte prieteni de-ai fiului ei. Pe toată durata interviului ea a fugit între bucătăria de iarnă, cea de vară şi masa la care stăteam pentru a verifica mâncarea. Am aflat că îi place să experimenteze în bucătărie şi să vină tot timpul cu idei noi în ceea ce priveşte mâncarea. În urmă cu zece ani a descoperit uleiul de măsline pe care îl foloseşte pentru preparatele negătite; pentru prăjit utilizează uleiul de palmier adus de copii din Tulcea. Tanti Maria este una dintre puţinele persoane cu care am vorbit care foloseşte în mod constant la gătit lămâia pentru acritul ciorbelor, ungerea grătarului înainte de frigerea peştelui sau, pur şi simplu, stoarsă pe acesta. Ne-a mărturisit că nu îi place atunci când alţii nu-i respectă indicaţiile legate de prepararea mâncărurilor, dându-ne exemplu de gospodine*

*care i-au modificat reţeta de mici sau de o voluntară de la hram care a tăiat peştele altfel decât vroia ea. Experimentele reuşite sunt adăugate în caietul său de reţete; cel pe care îl foloseşte în prezent este vechi de 10 ani, înlocuind un altul care a fost pierdut prin vecini.*

Prepararea storceacului se începe prin mărunţirea zarzavatului compus din ceapă, morcovi, ţelină, rădăcină şi codiţe de pătrunjel. Se toacă mărunt şi se pun la fiert. După ce au fiert puţin se adaugă cartofi tăiaţi cuburi, ardei şi 2-3 roşii mici. După ce au fiert cartofii, se adaugă mai multe tipuri de peşte tăiat cubuleţe („depinde de ce peşte ai atunci"), apoi smântână şi ouă bătute. Tot atunci compoziţia se acreşte cu zer. Când peştele se ridică la suprafaţă înseamnă că este fiert şi că focul poate fi oprit. La sfârşit se adaugă leuşteanul.

[culeasă şi povestită de Ileana Szasz şi Andrei Mihail]

## Borş de peşte

*Tanti Felicia s-a născut în Sfântu Gheorghe, dar timp de 20 de ani a locuit în Bucureşti. S-a întors în Deltă împărţind casa părintească cu fratele ei care este pescar. Soţul ei, bucureştean de origine, s-a mutat la rândul lui la Sfântu Gheorghe şi a devenit pescar. Din cauza diabetului, Tanti Felicia pune foarte mare accent pe mâncatul sănătos. Zerul, despre care spune că tratează mai multe boli, este folosit pentru acritul mâncărurilor pe care le găteşte. Toate ingredientele pe care le foloseşte sunt produse în gospodărie. Pe lângă fructe şi legume, creşte găini şi curcani. Este conştientă de faptul că turiştii vin şi cer preparate „tradiţionale" cu cât mai puţine ingrediente cumpărate.*

Borşul de peşte se prepară cu trei tipuri de peşte pescuit în aceeaşi zi. Felurile de peşte depind de ceea ce se prinde pe moment. Totuşi, sturionul şi nisetrul nu se amestecă cu alţi peşti. În plus, mâncarea mai conţine doi-trei cartofi pentru gust, o ceapă *„care nu este tocată mărunt, e aproape întreagă, dată de trei ori cu cuţitul ca s-o diseci aşa puţin"*, o jumătate de ardei şi roşii. După ce legumele fierb, se adaugă peştele. Apa nu trebuie să fie din abundenţă, ci doar cât să acopere ingredientele.

[I.S. şi A. M.]

## Scrumbie afumată

Scrumbia se dă prin sare, se îmbracă în tifon şi se lasă agăţată de un copac pentru 24 de ore. După asta se spală de sare şi se agaţă de capacul unui butoi de lemn. Butoiul este întors astfel încât peştele să atârne fără să se atingă. În partea de jos a butoiului se face o gaură în care este introdusă o ţeavă care, la celălalt capăt, captează fumul produs de rumeguş de brad aprins. Peştele se ţine la afumat 3-4 ore.

[I.S. şi A. M.]

## Storceac II

*Doamna Anca lucrează la campingul din sat. Are doi copii, o fată şi un băiat. Soţul este cel care procură peştele în familie. Chiar dacă acesta găteşte când dânsa este la muncă, ea este capul bucătăriei. Nu are vite sau oi, în schimb zarzavaturile şi păsările le creşte în gospodărie. Chiar dacă fata nu are aceeaşi pasiune pentru peşte şi gătit, speră ca într-o zi să capete această îndemânare. Doamna Anca găteşte într-o bucătărie cu gresie şi faianţă în care însă a păstrat plita pe care o foloseşte mai mult iarna. Vara, de cele mai multe, ori găteşte pentru turişti şi mai puţin pentru familie. Foloseşte în bucătărie ustensilele din inox sau smăltuite. Reţetele au fost învăţate de la părinţi, însă nu poate se le transmită la fel deoarece fata lucrează şi nu mai are timp să gătească.*

Se pune apă la fiert şi după ce a dat apa în clocot se pune un pic de sare şi un pic de ulei. Se taie ceapa mărunt şi se pune în apă. După ce ai pus ceapă să fiarbă, se pregăteşte zarzavatul, adică morcovi, ţelină şi varză şi apoi se aruncă în oală. După ce au fiert puţin, se pun şi cartofii. După ce au fiert şi legumele, în cele din urmă se pune peştele. În prealabil peştele necesită şi el o anumită pregătire. Se taie în funcţie de cât de mare îl vrei, fie de două degete, fie de trei degete. Apoi se pune jumătate de oră la sare. Imediat după ce se adaugă peştele se acreşte zeama după gust. Se poate folosi pentru acrit zer sau smântână. „Dacă nu doriţi să acriţi se pot pune boluri de smântână pe masă şi fiecare poate decide câtă smântână să fie în storceacul din farfurie. Peştele recomandat este sturionul, dacă nu aveţi sturion se poate folosi şalău, somn sau chefal”.

[culeasă şi povestită de Elena Trifan]

## Salată de scrumbie

*De 47 de ani doamna Dumitra găteşte turiştilor pe care îi cazează. Foloseşte pentru gătit două bucătării, una de vară şi una de iarnă. Cea de vară este un spaţiu în care pătrunde doar ea, iar în cea de iarnă accesul este liber. A dezminţit toate miturile legate de gătitul în Deltă, de la gătitul la plită, la gătitul cu apă din Dunăre, a spus că tot ce contează ca o reţetă de peşte să fie de succes este că acesta să fie proaspăt, abia pescuit.*

Se ia o scrumbie pusă la sărat, se desărează apoi se curăţa de piele şi de oase şi se mărunţeşte. Peste scrumbie se adăugă ceapă, ardei şi sare. Aceasta retetă se găteşte atunci când turiştii sunt înfometaţi şi mâncarea nu este gata. Este mai mult un antreu, decât un fel de mâncare.

[E. T.]

## Plachie

*Doamna Laura se ocupă momentan doar cu oferirea de mese tradiţionale turiştilor din Sfântu Gheorghe. Pensiunea este încă în construcţie şi va fi finalizată abia anul viitor. Spaţiul de gătit cuprinde două încăperi. În cea mai mare se află frigiderul, chiuveta, aragazul şi un dulap cu veselă, dar şi o plită. În cealaltă se află un raft pe care sunt aşezate conservele pentru iarnă şi un aparat de gătit din fier cu o flacără puternică. În prima se gătesc ciorbele şi se călesc legumele, în timp în ce de-a doua se prăjeşte peştele şi se fierb conservele. Ne-a primit foarte deschis în bucătărie in timp ce a pregătit un storceac şi o plachie.*

Când am ajuns în bucătărie, ciorba era deja pe foc, iar doamna Laura tăia, cu repeziciunea unui adevărat bucătar, morcovii. În găleata de lângă ea se găseau în apă câteva cepe şi câţiva ardei ce aşteptau să fie şi ei puşi sub cuţit. Între timp am trecut în proaspăt amenajata bucătărie de vară, unde peştele pus cu o oră înainte la sărat urma să fie trecut prin fainâ şi apoi pus într-o tigaie plină cu ulei încins pe un aparat de gătit, nemaîntâlnit de mine până acum. În timp ce soacra

acesteia se ocupa de prăjirea peştelui, doamna Laura termina de tocat ardeii şi ceapa, apoi roşiile erau puse şi tocate în blender. După ce se pun legumele la călit, se adăugă peştele, „se mai dă în două clocote şi este gata”.

[E. T.]

## Scrumbie la hârtie

*Doamna Speranţa este capul familiei când vine vorba de bucătărie. Pasiunea ei a fost transmisă mai departe şi băiatului cu care mereu vorbeşte despre cum se mai prepară bucatele. A ţinut turişti în gazdă când era tânără şi nu a avut probleme. Însă acum refuză pentru că generaţia nouă e prea pretenţioasă. Are o bucătărie de vară cu plită şi o bucătărie utilată în casă. Zaravaturile şi mirodeniile le foloseşte mereu din grădină, iar peştele îl procură de la diverşi pescari din sat, întrucât soţul este tâmplar de meserie.*

Se crestează scrumbia pe jumătate, se dă prin condimente, sare, piper şi se pune la macerat câteva ore. Se ia o bucată de hârtie care se stropeşte cu apă. Se înfăşoară scrumbia în hârtia umedă, se pune pe o tavă şi se coace pe o plită de ţară, nu pe grătar.

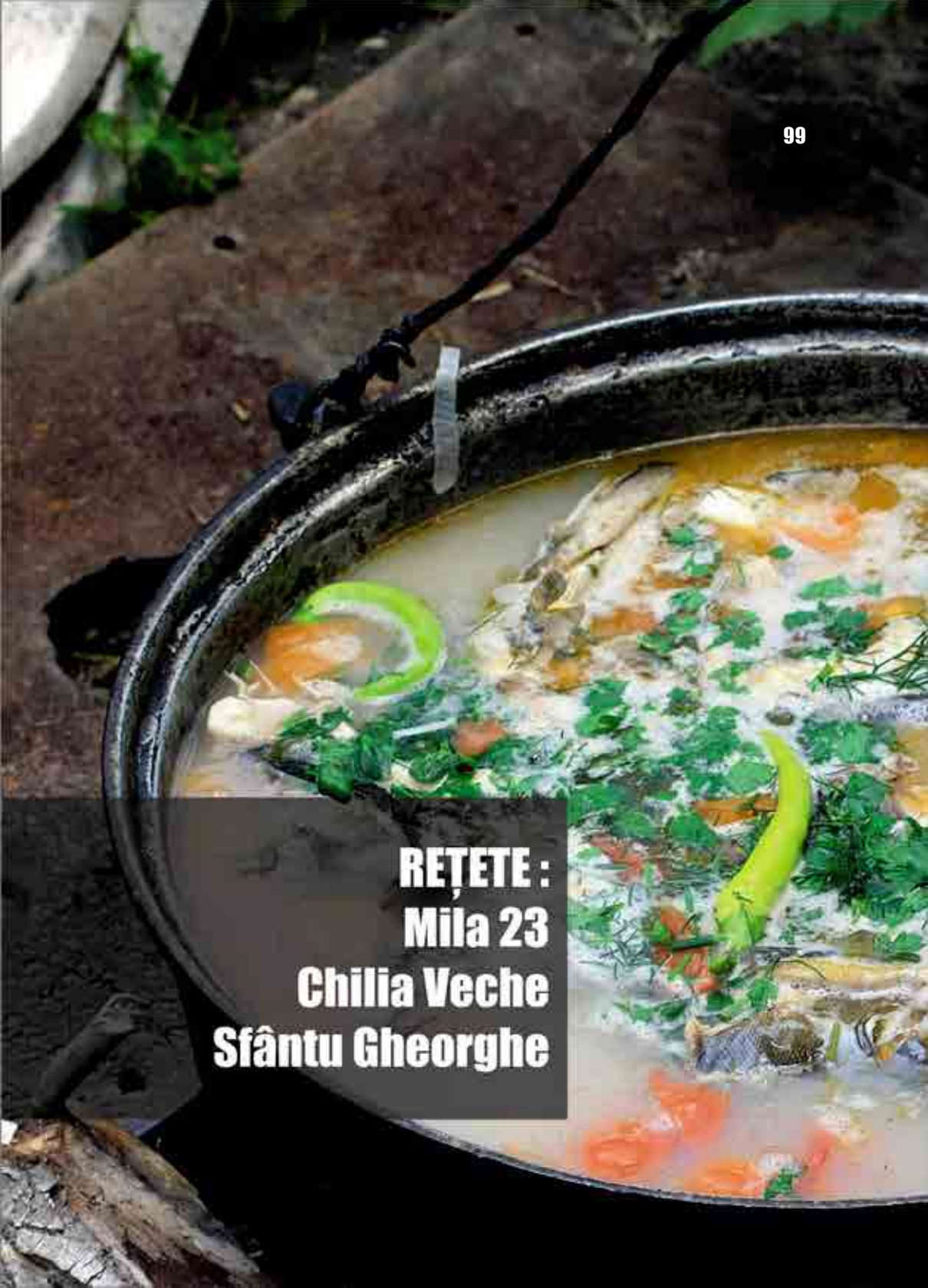
[culeasă şi povestită de Bogdan Vetu]

## Ruladă din peşte

*Doamna Moldoveanu este una dintre cele trei femei care gătesc pentru hramul bisericii. Vorbeşte cu smerenie despre biserică şi cu multă pasiune despre bucătărie. Are o curte mare, îngrijită, unde creşte toate zarzavaturile pe care le foloseşte în preparate. De obicei găteşte în bucătăria de vară la plită, aşa cum făceau părinţii odată. Are clienţii săi fideli care-i calcă pragul în fiecare an pentru o masă cu preparate din peşte.*

Rulada din peşte, sau salamul din peşte, aşa cum spunea fata dânsei, se prepară din orice tip de peşte, dar de preferat se foloseşte un peşte mai slab, ştiucă sau caras. Se pun condimente şi zarzavaturi tocate mărunt, ardei, roşii, sare şi piper. Compoziţia se modelează cu mâna sub formă de ruladă, care se pune la prăjit în tavă până prinde o crustă, după care se bagă puţin la cuptor.

[B.V.]



# REȚETE :
# Mila 23
# Chilia Veche
# Sfântu Gheorghe

# REȚETE MILA 23 :
## Crap la proțap

Nalangâte

# REȚETE CHILIA VECHE : Malasolca

## Borș de pește

## Plachie de pește

# Salcilat

Pește prăjit

# REȚETE SFÂNTU GHEORGHE:

## Storceac

## Plachie de pește

## Borș de pește

113

# IV. GASTRONOMIE, TURISM ŞI PESCUIT. TRANSFORMĂRI RECENTE

# Tipuri de turism şi turişti la Sfântu Gheorghe

**Georgeta Stoica***

Dacă înainte de 1960 studiul proceselor legate de turism era aproape inexistent, se poate spune că începând cu anii ‘70 turismul a devenit un adevărat domeniu al ştiinţelor sociale. Numeroasele studii realizate ne permit să vorbim de o *antropologie a turismului,* dar şi de o *antropologie a turiştilor*, împărţind temele studiate de antropologi în două direcţii principale: una ce se referă la originea turismului şi alta care ia în considerare impactul social al fenomenului turistic (Stronza, 2001).

Întrebările pe care şi le-au pus antropologii în studiile realizate au vizat în principal efectele turismului asupra comunităţiilor studiate, dinamica şi impactul contactului dintre turişti şi nativi, felul cum se prezintă culturile în contexte turistice, dar şi cum sunt ele percepute din exterior, modul în care “tradiţiile culturale” sunt modificate sau re-inventate pentru a răspunde aşteptărilor turiştilor. Astfel, în ultimi 40 de ani au fost realizate studii privind felul cum este perceput turismul de către comunităţile-gazdă (King, Milman, Pizam, 1993, Ross 1992; Mason, Cheyne 2002), dar şi studii privind întâlnirea dintre gazdă / *host* şi oaspete / *guest* (Reisinger, Turner 2002).

În cele ce urmează voi prezenta, ţinând cont de punctul de vedere al turiştilor, dar şi al localnicilor, tipurile de turism şi de turişti întâlnite la Sfântu Gheorghe şi evoluţia acestora în timp.

Turismul la Sfântu Gheorghe, sat tipic pescăresc, s-a dezvoltat într-un ritm foarte rapid şi a devenit, o dată cu declinul activităţii principale a localnicilor, pescuitul, activitatea economică principală, chiar dacă aceasta durează doar două luni pe an (iulie-august)[1]. Această schimbare este remarcată de unul dintre pescarii bătrâni din Sfântu Gheorghe: "Vezi cum curg turiştii ăştia în sat? Aşa curgea odată peştele pe Dunăre… (Nea Gicu, pescar, Sfântu Gheorghe)".

Dezvoltarea rapidă a turismului a început în 2002, în urma construcţiei unui camping şi a unui complex de vile situate la periferia satului. Este vorba de o investiţie a unui om de afaceri denumit de localnici *Miliardarul*, *Proprietarul*, Şefu' ăl Mare sau *Anonimul,* după numele fundaţiei pe care o conduce, care a dat de altfel şi numele Festivalului independent de Film "Anonimul" care se desfăşoară în fiecare an în luna august. Deja existent începând cu anii 1950, sub forma unui turism elitist şi boem, practicat în general de medici, avocaţi, ingineri, profesori universitari aflaţi în căutarea unui colt de linişte şi pace, turismul la Sfântu s-a transformat într-un *turism intensiv* în ultimii ani. Drept urmare, putem vorbi de patru perioade de dezvoltare a turismului la Sfântu Gheorghe: perioada anilor '50-'70, a *turismului boem*, perioada '70-'90, a *balneo-turismului de Deltă*, când se verifica o primă dezvoltare turistică ce prevedea creşterea exponenţiala a turiştilor, pentru a ajunge apoi la o *perioadă de declin*, 1990-2000, şi de acomodare la noile reguli impuse de crearea Rezervaţiei Biosferei Deltei Dunării. *Turismul intensiv,* în schimb, începe concomitent cu inaugurarea Festivalului de Film *Anonimul*, în anul 2003, când în sat ajung din ce în ce mai mulţi turişti.

După cum declara căpitanul navei de pasageri care efectuează ruta Tulcea – Sfântu Gheorghe de mai bine de treizeci de ani: "În anii'80 erau mulţi turişti şi se întampla să ajungă în sat şi câte două nave pe zi! (...) După '89 turiştii au fost foarte puţini, aproape inexistenţi. Turismul şi-a revenit de când cu Festivalul. *Anonimul* a schimbat totul!". Prin comparaţie cu alte localităţi din Deltă, la Sfântu Gheorghe putem vorbi de o diversitate a formelor de turism

şi de turişti. Prin poziţia sa geografică, satul oferă diferite posibilităţi de petrecere a timpului liber: de la plajă, pescuit sportiv, birdwatching, plimbări pe canale, până la alegerea satului pentru turismul gastronomic şi oferta culturală Festivalul de Film Anonimul.

La o privire mai atentă asupra *ofertei,* putem vorbi de un *turism de 4 stele* promovat de complexul Green Village şi de un *agroturism,* sau mai bine zis *turism la curte,* practicat de localnici. Evident, turismul de 4 stele, strâns legat de Festivalul de Film, a determinat într-o anumită măsură dezvoltarea turismului de curte, însă creşterea globală a a numărului de turişti nu a însemnat şi creşterea numărului turiştilor la localnici, aceştia fiind atraşi de confortul oferit prin facilităţile complexului turistic. Marea majoritate a localnicilor care primesc turişti s-au adaptat cerinţelor, aducând îmbunătăţiri semnificative caselor proprii, începând de la interior (parchet, mobilier, băi interne, ferestre termopan) şi terminând cu săli sau foişoare exterioare pentru servirea meselor sau spaţii verzi de relaxare. Nu toţi localnicii au avut posibilitatea să se adapteze cerinţelor turiştilor şi aduc mereu vorba despre tipologia de turist "simplu", "nepretenţios", de dinainte de '89:

> „Înainte nimeni nu cerea nimic. Erau cu toţii mulţumiţi! Nu mai cereau baie în casă, iar după plajă mergeau şi se spălau la Dunăre! Unde mai pui că beam cu toţii apă din Dunăre! Nu aveam frigider şi găteam pe lămpi cu gaz! Acum totul s-a schimbat! Vor condiţii! Să meargă la vile dacă asta vor! (...) Tare nemulţumiţi sunt unii turişti! Le e frică până şi de ţânţari! Dacă locuiam la munte am fi avut în jurul nostru urşi, dar fiindcă locuim în Deltă avem ţânţari!" (Dumitriţa).

## Turişti şi prieteni

Ceea ce este interesant în relaţia turist-gazdă este că înainte de anii 2000 aceasta se baza pe o relaţie de prietenie. Localnicii, după cum mărturiseşte Axinia, făceau o distincţie netă între "turiştii-prieteni" şi "turiştii simpli".

> „Când eram mai tânără primeam mereu turişti. Turiştii erau separaţi iar prietenii erau separaţi. Turiştii veneau pentru câteva zile şi plăteau bani, stăteau cu mâncarea şi cu dormitu. Prietenii veneau în vizită la noi, noi ne duceam la ei şi nu plăteam, nici ei nouă, nici noi lor. Medicul din Cluj care m-a operat era un prieten. Ne aveam precum fraţii. Soţul l-a întâlnit din întâmplare. Căuta pe cineva să îl ducă în Deltă. A fost multumit şi a doua zi soţul l-a invitat la ciorbă pescărească la brigadă şi uite aşa ne-am împrietenit. Soţul le-a spus că eram bolnavă, au venit acasă, m-au consultat

> şi au spus să merg la Cluj la spital ca să îmi facă analizele şi m-au operat. Venea aici în fiece an în luna august. Îi plăcea foarte mult şi mergea la mare. Ne duceam la plimbare cu doctorul, cu bărci, cu prietenii lui şi ai noştri pe insula Sahalin, acolo făceam grătar, mâncam, cântam, ne distram. (Fig.1) Însă marea nu era cum este acum. Erau nişte dune cât casele astea de nisip pe malul mării. Şi era mult nisip, era frumos. Era linişte în sat, nu erau maşini, nu erau tractoare. Nu era nimic. A fost altă viaţă, era mai sălbatic, mai liniştit, mai frumos era. Acum s-au schimbat toate. Satul s-a schimbat, dar mai ales lumea s-a schimbat..."

Prietenia care lua naştere era de lungă durată iar prezenţa turiştilor-prieteni modifica viaţa cotidiană a satului. Prietenia cu un *doctor-turist* permitea localnicilor să aibă acces la o asistenţă medicală în marile oraşe de unde veneau turiştii, dar şi să îşi petreacă împreună timpul liber şi să povestească felul lor de a fi şi de a trăi: *Noi le povesteam cum era la noi şi ei ne spuneau cum era la oraş. Aflam şi noi ce se întâmpla acolo!*

> „Eram ca o familie. Noi aşa am legat prietenii că nu mai aveam la cine să luăm bani! Turistul era ceva benefic pentru localitate, aveam respect că venea Domnul Cutare, tot ce nu se găsea, că era criză de foarte multe, lucruri... când veneau ştiau că nu era piper, că nu era ulei, că nu era zahăr, ei aduceau tot! Când plecau de la noi le dădeam peşte afumat, peşte...tot ce nu aveau ei dincolo. De sărbătorile de iarnă eram atât de fericiţi că oamenii trimiteau colete în continuu cu de toate...Parcă mai mult aveam atunci decât acum, nici nu se găseau produse şi nu eram sătui...Eram fericiţi că aveam şi migdale şi nucă şi cacao şi bombonele...făceam schimburi de produse între vecini..."Domne' ai din astea? Mie mi-a trimis asta"..."Eu am rahat cu cacao"...şi făceam cozonaci. Noi la rândul nostru de sărbatori le trimiteam... că erau icre, că era peşte... să aibă şi ei din produsele astea. Nimeni nu ducea lipsă de nimic pentru că munceam cinstit şi omul în semn de... era plăcerea lui să trimită.."în Deltă, că acolo lumea nu are!"... (...) La noi veneau turişti care erau medici, ingineri, profesori şi veneau de la Bucureşti sau Timişoara şi ne-am împrietenit. Înainte nu se găseau aşa multe lucruri cum se găsesc acum... Noi femeile vorbeam între noi: "Ai văzut? Mi-a adus un platou! Mi-a adus un set de pahare!" Care de unde venea aducea ceva... Fiecare contribuia la confortul lui! Dacă nu aveam, aduceau anul următor!" (Olga)

Turiştii se întorceau de obicei la aceeaşi persoană. “Era o adevarată ruşine pentru gazdă dacă turistul se caza la o altă persoană”, totul se punea la dispoziţia turistului şi se încerca să i se facă tot mai mult pe plac: “Dacă venea Domnul Costel şi ştiam că îi place plachia de peşte, făceam în aşa fel încât să îi gătesc ceea ce îi plăcea cel mai mult şi să îl fac să se simtă bine!” (Maria). Cu trecerea anilor însă raportul dintre gazdă şi turist s-a schimbat, transformându-se dintr-o relaţie bazată pe prietenie într-o relaţie strict economică: “Acum e totul comercial, comercial... Mai mult făcea prietenia decât banul... Banul se duce, însă prietenia rămâne!” (Olga).

În general, turismul era şi este gestionat la nivelul familiei datorită contribuţiei fiecărei persoane din familie, care are o sarcină precisă. Femeile însă sunt cele care coordonează totul: de la rezervarea camerelor, întâmpinarea turiştilor, stabilirea meniului, gătitul şi încasarea banilor, fapt ce a determinat o schimbare la nivelul relaţiilor de putere în sânul familiei, dar şi o schimbare (se poate vorbi chiar de o răsturnare) a rolurilor de gen în comunitate. În ultimii ani, viaţa locuitorilor pe timp de vară s-a schimbat în mod substaţial: toţi localnicii sunt ocupaţi în treburile turistice. Putem vorbi de o comunitate care trăieşte într-un timp suspendat, un timp al turismului. Doar la sfârşitul sezonului, aşa cum spunea un pescar, “încep din nou să se recunoască”.

## O nouă figură: turistul de festival

“Iar ai venit la noi! Nu ne-ai uitat! Vii la Sfântu pentru plajă sau pentru festival?” Cu aceste cuvinte m-au întâmpinat localnicii pe vapor anul acesta. Se întâmplase să merg la festival chiar în ziua de deschidere, călătorind pe un vapor arhiplin cu *turiştii de festival,* în general tineri care mergeau la Sfântu Gheorghe, după cum mărturiseau, strict pentru Festivalul “Anonimul”. “Vreau să mă distrez la festival. E cool ! Am venit cu grupul de amici şi ştiu că o să fie şi concerte în camping, proiecţii de filme ! O să ne distrăm de minune. Căutăm ceva altfel!“ îmi spunea Bogdan, un tânăr în jur de 20 de ani cu care intrasem în vorbă. Şi ceva *altfel* a şi vrut să construiască *Anonimul* sau mai bine zis părintele Festivalului de Film, un fost om de afaceri, pasionat de cinema şi îndrăgostit de Sfântu Gheorghe. După cum îmi mărturisea în urmă cu doi ani de zile în timpul unei discuţii:

> „Sfântu Gheorghe este acum ce era înainte Vama Veche şi ceea ce eu aş fi vrut să găsesc în Deltă când eram tânăr! Salvarea localnicilor poate fi

turismul! Peşte este din ce în ce mai puţin şi nu prea mai merge! Iniţial ideea nu era de a face turism, ulterior s-a ajuns la ceea ce s-a făcut!" a mai adăugat.

## Viitorul turistic, satul turistic copiat şi Brandul Sfântu Gheorghe

În urmă cu cinci ani de zile, în vara anului 2007 îi luasem un interviu fostului primar D.D. privind schimbările din localitate. Acesta prezicea transformarea satului în staţiune:

> „Cred că în zece ani de zile Sfântu Gheorghe va deveni staţiune şi că marea majoritate a bătrânilor îşi vând casele şi cred că va deveni o localitate de sezon, de vară, marea majoritate a localnicilor cu timpul vor îmbătrâni, tinerii dacă îşi vor dezvolta o activitate pe plan local vor continua...mulţi vor lucra în serviciile care se dezvoltă în domeniul turismului pe plan local sau vor avea grijă de casele lor...cred că ăsta este viitorul. Noi sperăm ca din ce în ce mai mult şi localnicii să dezvolte ei activităţi în domeniu, încercăm să-i sprijinim cât putem."

Nu a fost nevoie de zece ani de zile. Lucrurile s-au schimbat şi încă se vor mai schimba cu o rapiditate impredictibilă. Am avut ocazia să mă aflu în sat şi să documentez schimbările în curs chiar în timpul construcţiei complexului turistic. Tot ceea ce se întâmpla parcă bulversase viaţa locuitorilor, însă lucrurile nu aveau să se oprească aici. Recent a fost construit un miniport turistic prin ştergerea unuia dintre cele mai frumoase peisaje din Sfântu Gheorghe, cel din preajma canalului care merge la Sulina. Construcţia satului turistic a avut într-adevăr un efect în privinţa atragerii numărului de turişti la Sfântu Gheorghe, însă exemplul "Anonimului" a început să fie copiat din ce în ce mai mult. S-a început mai întâi prin construcţia de noi case de vacanţă pentru a primi prieteni, mici cabane din lemn ce aminteau mai degrabă de peisajul montan, până la construcţia de pensiuni turistice după modelul *Green Village* sau pensiuni cu două etaje ce contrastează prin dimensiuni cu celelalte case din sat. Arhitectura noilor locuinţe este complet schimbată şi prezintă diferite elemente de decor: plăcuţe purtând numele proprietarului, de exemplu "Casa T.", fotografii cu pelicani în mărime naturală puse pe faţada casei, raţe şi pelicani traforate în lemn şi adăugate în locul elementelor tradiţionale. Alteori, noile case construite, chiar dacă

sunt acoperite cu stuf, au pe verandă în locul stâlpilor din lemn coloane sculpate în stil maramureşean! Chiar dacă asemenea locuinţe au nevoie de un aviz favorabil din partea ARBDD-ului, condiţiile impuse de Planul Urbanistic General nu sunt respectate şi acolo unde te aştepţi mai puţin găseşti cabane construite pe malul Dunării, în linie dreaptă cu pontoanele unde ancorează bărcile.

Pe de altă parte însă, contribuţia localnicilor la dezvoltarea turismului şi construcţia de pensiuni declarate sunt destul de reduse. Turismul de curte rămâne o activitate informală… Foarte puţine sunt cazurile în care localnicii au reuşit să construiască noi clădiri şi să le declare pensiuni nereuşind să acceseze fondurile europene de dezvoltare puse la dispoziţie, fonduri pe care de altfel "străinii"[2] care îşi construiesc case reuşesc cu o mare uşuriţă să le obţină. În general, pensiunile construite de cei care vin din afara localităţii copiază modelul satului turistic atât prin propunerea de servicii turistice, cât şi prin oferirea unor locuri de muncă localnicilor şi folosirea personalului venit din afară în meseriile de bucătar sau chelner. E evident fapul că localnicii au de câştigat de pe urma turismului, însă aceştia rămân o "victimă" uşor de manipulat, în funcţie de necesităţile noilor sosiţi în localitate atraşi de posibilităţile de câştig economic sau de strategiile de promovare a propriilor activităţi.

Festivalul de film independent *Anonimul* foloseşte pentru prezentare motto-ul "un festival pe nisip", făcând o referire directă la străzile satului acoperite de nisip. Anul acesta însă am observat ceva nou, o nouă strategie de promovare, am putea spune, a brandului Sfântu Gheorghe: banerele publicitare ce făceau trimitere directă la anumite persoane din sat. Iată ce se putea citi pe banerele afişate în camping şi pe gardul de la complexul de vile:

*Vodafone sustine Festivalul Anonimul şi oamenii care îl fac deosebit*:
*Pentru cinefilii care au mâncat la tanti Sanda (...) care au văzut singura pereche de berze negre din barca lui Răzvan (...) care merg la film cu trăsura lu' Nea Mircea.*

*Nea Mircea*, *Răzvan*, *tanti Sanda* sunt cu toţii "nativi" din Sfântu Gheorghe şi într-adevăr fac ceea ce se spune în bannere: nea Mircea transportă turiştii cu căruţa, Răzvan plimbă turiştii cu barca iar tanti Sanda găteşte, după cum mărturiseşte, "pentru vedete" precum Veta Biriş, Irina Nistor, primarul sectorului 4 din Bucureşti, Piedone, care „a mâncat cinci farfurii de ciorbă

de peşte". Scurtă precizare: trăsura din imagine nu era trăsura lui nea Mircea iar bolul lu' tanti Sanda nu era plin de *storceag,* ci arăta mai degrabă a tocăniţă cu carne de porc...

## Note

[1] În sat ajung turişti şi în lunile iunie şi septembrie, însă numărul acestora este cu mult mai redus faţă de celelalte luni.
[2] Toate persoanele care nu sunt născute şi crescute la Sfântu Gheorghe sunt considerate a fi "străine". Noţiunea de străin este foarte prezentă iar localnicii folosesc doi termeni: "străini" şi "venetici". Străinii sunt cei care vin pentru o anumită perioadă şi pleacă, în timp ce "veneticii" sunt cei care vin din afară şi se stabilesc în sat.

** Georgeta Stoica este cercetător la Universita degli Studi di Perugia.*

## Bibliografie

Howell, S. şi A. Talle (eds.). 2011. *Returns to the Field. Multitemporal Research and Contemporary Anthropology*, Indiana University Press.

King, B., A. Pizam şi A. Milman. 1993. "Social Impacts of Tourism: Host Perceptions". *Annals of Tourism Research* 20:650–665.

Mason, P şi Cheyne, J. 2000. "Residents' attitudes to proposed tourism development", *Annals of tourism research*, vol. 27, pp. 391- 411.

Reisinger, Y. şi Turner, L. W. 2003. *Cross-cultural behaviour in tourism: concepts and analysis*, Oxford: Butterworth-Heinemann.

Stronza, A. 2001. "Anthropology of Tourism. New Forging Grounds for Ecotourism and Other Alternatives". *Annual Review of Anthropology* 30: 261-83.

# Clientul nostru, stăpânul nostru? Negociere şi rezistenţă culinară la Mila 23

**Sabina Basiul, Ioana Jelea**

## Introducere

Mila 23 este una dintre cele trei aşezări rurale din Delta Dunării cu o majoritate absolută a ruşilor lipoveni, alături de Sfistovca şi de Periprava[1]. Satul are 493 de locuitori şi 157 de gospodării[2], iar accesul este posibil doar pe apă. Bazele satului au fost puse cu două sute de ani în urmă, de câteva familii de staroveri, credincioşi ortodocşi de rit vechi din Rusia care au ales să-şi părăsească patria natală în urma schismei religioase şi a prigoanei care s-a declanşat asupra lor[3]. Aceştia şi-au construit locuinţe pe malul Dunării Vechi luând astfel, naştere vatra veche a satului. În anii `80, din cauza nenumăratelor inundaţii şi a pagubelor produse de acestea, se procedează la înălţarea terenului din spatele caselor cu pământ luat din canalul de lângă, iar cei cu o situaţie financiară

mai bună îşi construiesc locuinţe în vatra nouă a satului. Înainte de `89 însă, localitatea se îndiguieşte, iau sfarşit numeroasele probleme legate de creşterea nivelului apei din Dunăre şi reîncepe construcţia de case noi pe malul Dunării. Zona din proximitatea firului apei este preferată pentru construirea de pensiuni, dar există numeroase posibilităţi de cazare pentru turişti şi în casele situate mai departe de apă.

Localitatea este promovată ca centru turistic important în Delta Dunării prin intermediul a două imagini complementare. În primul rând, Mila 23 este prezentată ca „punct central al triunghiului format din cele trei braţe ale Dunării şi unul dintre cele mai importante puncte de plecare în traseele ce străbat una dintre cele mai pitoreşti zone ale deltei”[4]. Înconjurată de numeroase lacuri, bălţi şi canale, ea oferă puncte de interes turiştilor cu variate preocupări, de la pescuit la excursii şi relaxare. În al doilea rând, în descrierile cu scop de promovare turistică, Mila 23 apare ca „localitatea care înfăţişează cel mai fidel specificul satului lipovenesc din Delta Dunării”[5] reuşind de-a lungul timpului să păstreze această formă de autentic (“Sat tipic pescăresc, Mila 23 este singura aşezare lipovenească ce a luat fiinţă în deltă, la sfârşitul secolului trecut şi care, în ciuda numeroaselor inundaţii, a ştiut să-şi păstreze şarmul arhaic, oferind şi astăzi o imagine autentică a pitorescului în satele pescăreşti şi a unui mod de viaţă neschimbat de secole.”[6]). Această „imagine autentică a pitorescului”[7] implică o serie de elemente uşor recognoscibile: începând de la siniliul (albăstruiul) specific caselor lipoveneşti, gardurile şi acoperişurile din stuf şi până la bucătăria specifică.

Mila 23 este prezentată în presă şi promovată de oamenii Deltei ca un sat pescăresc unde se poate gusta din adevărata mâncare tradiţională lipovenească. Este important, în special pentru dezvoltarea turismului din Deltă pe care se pune accent în ultimii ani, să se poată face o distincţie între ceea ce este tradiţional lipovenesc în realitate şi ceea ce este modificat sau fabricat şi prezentat ca tradiţional. Mai mult, trebuie înţeles modul în care s-au raportat oamenii la turism pentru a înţelege de ce bucătăria prezentată ca „autentică” din Mila 23 de astăzi arată diferit faţă de bucătăria tradiţională lipovenească.

## Contextul cercetării de la Mila 23

Mila 23 este una dintre cele trei destinaţii alese pentru cercetarea desfăşurată în cadrul proiectului „La masă cu oamenii Deltei”, celelalte două localităţi incluse în „harta” proiectului fiind Sfântu Gheorghe şi Chilia. La Mila 23 au lucrat două echipe a câte doi membri, iar punctele de interes iniţiale le-au reprezentat situaţiile în care oameni de-ai locului gătesc pentru străini, fie ei turişti sau participanţi la diferite festivaluri gastronomice. Pe baza unei grile de interviu complexe, care acoperea toate aspectele posibile ale fenomenului gastro-deltaic, de la resursele folosite, trecând prin metode de preparare, de conservare şi până la elemente legate de distribuţia rolurilor în bucătărie în funcţie de gen, echipele de la Mila au realizat aproximativ douăzeci de interviuri extinse, pe parcursul a cinci zile de şedere. Încercările de desprindere din schema mâncărurilor cosmetizate pentru participarea la festival s-au soldat cu ore lungi de explorări „în orb” (fără vreun fel de intrare făcută de vreun localnic şi cu singurul argument, parţial de succes, al legăturii cu Ivan Patzaichin) printre localnici care nu păreau dispuşi să vorbească despre mâncarea lor „cea de toate zilele” fie din cauza „stoarcerii” terenului de sevă (nu eram primii cercetători interesaţi de aceste lucruri), fie din simpla mefienţă faţă de străinul care bate la poartă asemenea unui propovăduitor al cine ştie cărui cult religios.

Calea bătută a bucătăreselor de festival fiind, astfel, evitată în mod voit (cel puţin de una dintre echipe), succesul căutărilor a depins foarte mult de factorul noroc. Prin urmare, interlocutorii noştri ne-au ales pe noi, şi nu invers, ceea ce face ca grupul de respondenţi să fie unul eterogen. Se poate însă spune, la un nivel foarte general, că am vorbit mai degrabă cu femei decât cu bărbaţi şi că am găsit o mai mare deschidere în cazul celor care nu sunt de loc din Mila.

În lucrarea de faţă, care reflectă experienţa ambelor echipe de cercetare (autoarele au lucrat pe teren în echipe diferite), am ales să prezentăm în paralel momente de întâlnire gastronomică dintre turişti şi localnici. Alegerea e motivată de intuiţia că există o diferenţă, atât de punere în scenă, cât şi de conţinut, între masa tradiţională organizată pentru străini şi cea la care participă cei de-ai casei. Astfel, prima parte a lucrării prezintă o masă pregătită de gazda echipelor de cercetare şi care, prin locul de desfăşurarea şi structură, poate fi considerată ca apropiindu-se cel mai mult de o masă în familie neregizată. Partea a doua cuprinde descrieri ale unor întâlniri cu

două milaneze de graniţă care gătesc pentru turişti şi care au vorbit despre relaţia lor cu aceştia şi măsura în care cererile străinilor le influenţează meniurile sau reţetele. Un aspect aparte avut în vedere în ambele secţiuni este structurarea spaţiului destinat preparării sau servirii mesei în funcţie de o potenţială prezenţă a turistului în interiorul acestuia.

Se poate spune că relativa izolare a locului a făcut ca cercetarea de la Mila 23 să surprindă una dintre etapele unei predictibile creolizări gastronomice datorate turismului, precum şi forme de rezistenţă culinară, mai precis mesele tradiţionale în familie. Un detaliu important al acestui tablou şi o premisă a acestei lucrări este faptul că turismul la Mila 23 este unul de agrement mai degrabă decât unul cultural, care să urmărească surprinderea caracterului specific al locului (dincolo de simpla degustare a unei ciorbe de peşte „ca la mama ei"). Această premisă se bazează pe observaţiile legate de ceea ce povestesc gazdele locale (fie proprietari de pensiuni, fie oameni de-ai locului care primesc musafiri ocazional) că fac pentru a-şi întreţine vizitatorii. Desigur, primează aspectul culinar; urmează atracţia pescuitului sportiv sau a simplelor plimbări în căutarea de peisaje impresionante. E semnificativă, poate, pentru ideea de turism de agrement (nu cultural), lipsa de deschidere faţă de străinii care ar vrea să viziteze biserica din localitate. Încercarea de pătrundere în spaţiul respectiv se soldează mereu cu un eşec care naşte nedumeriri printre turişti şi pune la grea încercarea răbdarea puţinilor ghizi care se aventurează să facă o asemenea cerere. Se manifestă, astfel, o altă formă de izolare, una voită, nu datorată amplasării geografice, şi revine în discuţie tema rezistenţei.

## Bucătăria "tradițională" pentru turiști

În trecut, ponderea diverselor resurse alimentare în consum se afla într-o strânsă legătură cu ponderea principalelor ocupaţii în viaţa cotidiană. Dat fiind accesul scăzut la resurse alimentare din exterior, mâncărurile tradiţionale au la bază peştele, apoi legumele şi produsele de origine animală. Datorită florei zonei, mierea ocupă un loc destul de important în lista de ingrediente tradiţionale, existând o serie întreagă de deserturi care se prepară sau se servesc

cu miere. Bucătăria tradiţională lipovenească are două componente principale. Prima componentă are în vedere spaţiul şi presupune elemente preluate din bucătăria pescărească dobrogeană: borş de peşte, crap la proţap, ştiucă umplută, malasolcă, crap pe varză, chifteluţe din peşte, icre, ciorbă de perişoare de peşte, nalangâte (Văduva 2010: 69-70). Cea de-a doua componentă are în vedere rădăcinile etnice ale lipovenilor, mai precis influenţa bucătăriei ruseşti: bors s kapustoi (borş rusesc), pahleopka (ciorbă de cartofi), lipioschi (lipii), pirozhki (piroşti, piraşchii), vareniki (colţunaşi), blinî (clătite), psovnik (budincă de orez), priazhenie (gogoşi umplute)[8].

Datorită modului în care este promovat turismul în Delta Dunării, cu accent pe ideea de recreere şi agrement mai degrabă decât pe cea de turism cultural, bucătăria „tradiţională" destinată turiştilor activează mai ales componenta gastronomică dobrogeană. Cum aşteptările turiştilor sunt percepute de gazdele locale în strânsă legătură cu mediul înconjurător, în meniul care li se oferă domină peştele ("*Eşti aici/vii aici ca să mănânci peşte*" spune doamna C. când este întrebată ce pregăteşte turiştilor). Apar adesea şi alte tipuri de „carne"[9], această modificare a meniului putând fi datorată cerinţelor turiştilor sau unei precauţii, din partea gazdei, pentru evitarea monotoniei culinare. Turiştii nu au o influenţă directă doar asupra proporţiei diferitelor tipuri de „carne" din meniu, ci şi asupra reţetelor urmate şi folosirii unor noi ingrediente. Doamna G. ne povesteşte, de exemplu, cum a învăţat să facă saramura de la un grup de turişti veniţi din Ploieşti („*Când auzeam de saramură…nu ştiu, io nu fac, nu ştiu să-i dau gust. […]De unde am învăţat reţeta aceea…au venit unii de la Ploieşti").*

Preferinţele turiştilor dau naştere şi altor tipuri de modificări în gastronomie, cum ar fi aprecierea unor resurse naturale care nu au fost utilizate în trecut (Văduva 2010: 112-113), de exemplu broaştele. Puii de baltă au fost incluşi în meniul turiştilor la cererea lor, acest preparat nefiind unul des întâlnit pe masa localnicilor. Deşi există cerere, sunt doar doi oameni în sat care se ocupă cu prinderea broaştelor şi curăţarea lor. Am avut ocazia să vorbim cu domnul S, unul dintre vânătorii de pui de baltă. Acesta ne-a explicat că procesul prin care broaştele sunt tranşate şi curăţate este considerat respingător de majoritatea oamenilor, chiar şi de membrii familiei sale ("*Nevasta mea nici nu stă lângă mine când le tai. Nici nu se uită la mine. Dar nimeni nu stă lângă mine, decât pisica şi căţelul"*), acesta fiind unul din motivele principale pentru care se evită prepararea lor. Aprecierea unor materii nevalorificate în trecut este dublată de scăderea tendinţei de păstrare

a felurilor de mâncare specifice Dobrogei. Apar noi preparate mai complexe, prin care se urmăreşte impresionarea turiştilor (raci umpluţi, clătite cu umplutură din peşte, şniţele din peşte).

Ierarhia peştelui suferă, de asemenea, modificări datorate preferinţei turiştilor pentru speciile de peşti fără oase. Doamna V. ne povesteşte că la pregătirea saramurii, precum şi a altor preparate pe bază de peşte, preferă să utilizeze ştiuca sau crapul, tocmai din acest motiv:

> "La saramură se recomandă ştiuca, crap se recomandă. Bine, se face şi din biban, se face şi din… Dar eu în general am făcut din file de ştiucă, din crap. Adică am încercat să ofer oamenilor peşte bun, să mănânce bine. Ştiţi cum, toată lumea se fereşte de oase…"

Apariţia şi dezvoltarea turismului au contribuit la procesul prin care unele preparate au dobândit statutul de marcă regională în discursul identitar al lipovenilor (de exemplu borşul pescăresc), deşi sunt elemente specifice întregii bucătării dobrogene. Astfel, atât ingredientele folosite (diferitele specii de peşte, legumele, apa de Dunăre), cât şi modul de preparare au căpătat o conotaţie de unicitate ce intră în oferta turistică a Deltei Dunării (Văduva 2010: 115). În ciuda acestui tip de promovare, borşul pescăresc pentru turişti este complet diferit de borşul pescăresc tradiţional, ne spune doamna V:

> "Şi ciorba de peşte pe care o fac acum în pensiuni sau în hoteluri nu se compară cu ce se face tradiţional, cu ciorba pescărească. Ciorba pescărească se face altfel, mult mai simplu, mult mai... Noi acum mai punem… Se face zarzavat, de exemplu […] Se punea repede un cartof tăiat în patru, o roşie tăiată în patru. Peştele viu, repede îl curăţa, îl tăia, poate nici nu îl spăla bine în apă".

Cum se urmăreşte în permanenţă creşterea gradului de mulţumire a turiştilor, modificarea reţetelor tradiţionale prin adăugarea de noi ingrediente sau schimbarea modului de preparare sunt fenomene larg răspândite în Mila 23.

Deşi există numeroase modalităţi de promovare a turismului în Delta Dunării, în Mila 23 sunt foarte puţine pensiuni. Majoritatea

acestora au fost închise din cauza taxelor şi impozitelor mari şi a numărului mic de turişti din ultimii ani. Există două tipuri de turism, cu diferenţe semnificative, reflectate în special în meniul turiştilor. Primul tip este reprezentat de pensiunile locale, ale căror proprietari şi angajaţi nu sunt de loc din Mila 23 şi în cadrul cărora influenţa externă este foarte puternică, adesea mai puternică decât cea internă. Sunt vizibile, astfel, influenţele pe care le au internetul, carţile de bucate şi emisiunile cu profil culinar. În cazul localnicilor care primesc turişti, însă, accentul cade pe reţetele tradiţionale, cu mici îmbunătăţiri, atât pentru gust, cât şi pentru un aspect mai plăcut.

În capitolul următor, vom prezenta o masă în familie, masă care conservă o parte a tradiţiei, atât datorită „scenariului" gândit de gazda noastră, cât şi datorită atmosferei create de circumstanţe exterioare.

## O masă „tradițională" în familie

Într-una din zilele petrecute pe teren am avut ocazia să participăm la o masă "tradiţională" aşa cum se presupune că era ea organizată în sânul unei familii de lipoveni şi care diferă, după cum se va vedea, de meniul "tradiţional" din Deltă oferit turiştilor. Doamna M., gazda noastră, a încercat să refacă o anume atmosferă de familie până la cel mai mic detaliu. Locul ales, cei invitaţi să participe, ingredientele folosite şi modalitatea de preparare a mâncării nu ar fi fost accesibile unor turişti obişnuiţi. Prin urmare, ni s-a oferit o perspectivă privilegiată şi excepţională asupra acestui tip de eveniment.

Masa are loc în Baltă, în grădina mamei gazdei noastre, doamna A. Plecăm pe la ora zece dimineaţa cu barca noi patru, doamna M., mama ei, fiica ei, soţul şi fiul acesteia. Mergem aproximativ cincisprezece minute până ajungem într-un loc sălbatic, defrişat şi transformat într-o adevărată grădină de legume. Aflăm că locul respectiv nu este proprietate privată, ci un spaţiu public unde, teoretic, oricine poate să-şi cultive cele necesare gospodăriei. După spusele gazdei, condiţia de bază pentru luarea temporară în stăpânire a terenului este „să vrei să munceşti".

De îndată ce ajungem, ginerele doamnei M. se duce să pescuiască pe mal cu lanseta, iar restul participanţilor rămân să contribuie sau să asiste, după

caz, la prepararea borşului de peşte. Peştele folosit e scos din plase de dimineaţă de doamna A., mama gazdei noastre, şi adus cu barca într-un sac de rafie. La prepararea borşului se vor utiliza cinci tipuri de peşte: caras, lin, somn, crap şi ştiuca. Din răspunsurile primite în discuţia din timpul preparării mâncării, aflăm că trebuie folosite cât mai multe tipuri de peşte pentru că doar astfel ciorba iese bună, iar gustul este dat în principal de capetele de peşte. Responsabilităţile sunt rapid împărţite şi se începe pregătirea borşului. Doamna M. ia ceaunul şi câteva sticle, merge cu barca până în mijlocul canalului, acolo unde este apă mai limpede, şi umple vasele. Ne explicase deja că reţeta tradiţională de borş de peşte presupune folosirea apei de Dunăre. Deşi este un ingredient special al ciorbei de peşte, care deţine o conotatie de unicitate în oferta turistică a zonei, apa din Dunăre nu mai este utilizată în prepararea meniului turiştilor, nici în cel destinat familiei, exceptând cazurile speciale, în care apa de la robinet nu este disponibilă (mai ales în anotimpul rece).

Întoarsă cu apa, doamna M. se apucă, împreună cu fiica ei, de pregătirea focului. Apoi pleacă să aleagă din grădină legumele necesare pentru borş şi se întoarce cu roşii, ceapă, ardei gras şi cartofi. Doamna M. se ocupă de curăţarea legumelor, iar noi o ajutăm. Fiica ei începe să cureţe peştele şi, după ce termină, îl pune pe tot într-o tavă mare de metal. Toate aceste preparative se desfăşoară cu o viteză uluitoare; ce-i drept, mai ales gazda noastră pune, cumva, în scenă întregul proces, explicând, în cîteva secunde, etapa asupra căreia i se pare că s-ar opri atenţia unui necunoscător. Ritmul alert face ca această demonstraţie să nu capete totuşi caracterul demonstrativ al unei emisiuni culinare de la televizor. Suntem, astfel, nici de-ai lor, nici străini.

Se pregăteşte focul pentru două ceaune simultan, cel cu borş de peşte şi cel în care va fi fiert porumbul. Ceaunul pentru borş este pus pe foc pe jumătate umplut cu apă. Se adaugă legumele tăiate nu foarte mărunt (roşii, ardei, cartofi şi ceapă) şi ceaunul este lăsat pe foc până când legumele sunt fierte. Se adaugă peştele şi puţin oţet, pentru ca acesta să nu se sfărâme. Cu câteva minute înainte de a fi luat ceaunul de pe foc, sunt adăugate mărar şi pătrunjel cumpărate anterior de fiica doamnei M. de la unul din magazinele din sat. Ciorba este potrivită de sare şi oţet de doamna M., iar fiica acesteia o gustă şi ea şi completează mirodeniile lipsă. Porumbul este curăţat

şi pus în ceaun, iar deasupra lui sunt aşezate pănuşile, sub forma unui capac care îl va ajuta să fiarbă mai repede. În timp ce porumbul şi borşul de peşte fierb, se prepară mujdeiul.
Masa este luată de toţi cei prezenţi sub un fel de copertină construită pe stâlpi de lemn, cu foi de cort şi saci de plastic. Mâncăm alături de cele trei pisici şi unul dintre cei trei câini care îşi fac veacul pe limba de pământ. Locul în care luăm masa nu seamană nici pe departe cu acele saloane spaţioase, frumos amenajate, prezente în fiecare pensiune sau cu camerele de luat masa din casele localnicilor care obişnuiesc să primească turişti. Vasele, ingredientele rămase de la mese anterioare stau pe o poliţă de lemn; luate din borcanul în care şezuseră în aer liber, lingurile sunt şterse cu mâna şi apoi scufundate în ciorbă.

Chiar înainte de a începe să mâncăm, sosesc sora doamnei A. şi soţul acesteia, care ni se alătură. Peştele este scos şi pus în două tăvi mari de metal, iar fiecare îşi pune în castron cât doreşte. Există două tipuri de castroane: cele de porţelan, care fac parte din inventarul permanent al locului, şi cele de metal, aduse de doamna M. Un bol de metal este folosit ca vas pentru oase. Peştele se mănâncă cu mujdei şi nu sunt folosite tacâmuri, la masă existând doar linguri pentru borş. Lipsa tacâmurilor se pare că este o caracteristică a mesei de familie. Turiştilor li se pun întotdeauna pe masă măcar un cuţit şi o furculiţă, chiar dacă aceştia sunt adesea încurajaţi să mănânce cu mâna, pentru că aşa se obişnuieşte. Se păstrează, astfel, această dimensiune a mesei tradiţionale, dar ea devine opţională pentru turist, care are libertatea de a alege cum să mănânce.

După ce se mănâncă peştele, castroanele sunt umplute cu borş, pe care fiecare îl potriveşte de sare şi oţet, după gust. Numai doamna A., sora acesteia şi soţul ei mănâncă borşul fără a folosi lingura. Ni se atrage atenţia că borşul aşa se mânca înainte şi că inclusiv acest detaliu îl face mai gustos.

După borş, la masă este adusă o oală mare, acoperită cu un şervet, în care se află piraşchii - gogoşi umplute cu brânză - făcute de sora doamnei A. Se deschide un borcan mare cu miere. Aflăm că mierea este tot de la sora doamnei A., care are câţiva stupi chiar în grădina din sat. Din borcan, doamna M. toarnă miere într-un castron de metal în care toată lumea întinge cu piraşchiile. După piraşchii, este adus porumbul fiert, aşezat într-o tavă şi servit fierbinte, cu sare. Din nou, farfuriile se dovedesc inutile. Pe muşamaua de pe masă, fiecare îşi presară un strat de sare, în care tăvăleşte apoi ştiuletele aburind. Apoi se taie doi pepeni, unul verde şi unul galben,

aduşi din grădină o dată cu legumele pentru borş.
Acest eveniment ne-a oferit o imagine a mesei parţial independente de influenţa turismului, în special de adaptarea acesteia în raport cu nevoia de confort a străinilor. Am luat masa alături de membrii familiei extinse, într-un loc inaccesibil, în mod normal, celor care nu sunt de-ai casei. Am consumat atât preparate din bucătăria dobrogeană (borş de peşte), cât şi preparate din bucătăria rusească (piraşchii). La prepararea borşului au fost folosite legume tocmai culese din grădină şi apă de Dunăre, potrivit reţetei tradiţionale. Vesela nu a fost aleasă special, iar pe masă au fost prezente doar linguri, având astfel ocazia să observăm cum se mănâncă atunci când mesenii nu sunt cercetaţi de priviri străine.

Pentru a putea pune în evidenţă diferenţele dintre tradiţia prezentată turiştilor şi tradiţia care pare, cel puţin, a fi păstrată în familie, vom descrie, în capitolul următor, experienţa mesei oferite străinilor în pensiunile din Mila 23.

## Pensiunile din Mila 23

Din punctul de vedere al permeabilităţii repertoriului gastronomic local, Mila 23 oferă câteva exemple interesante de adaptare la cerinţele vizitatorilor sau de includere a sugestiilor acestora în reţeta cunoscută de gazdă în încercarea de a găsi formula „adevărată" sau, cel puţin, „mai gustoasă, mai bună" a felurilor de mâncare percepute ca fiind de-ale locului.

Am găsit aceste exemple în două pensiuni situate la extremităţile localităţii. Acolo, la hotarele imaginare ale Milei gastronomice, găsim puncte de contact cu turiştii care, se pare, au un cuvânt de spus în privinţa a ceea ce li se pune pe masă. Am discutat cu două proprietare de pensiuni (doamna C. şi doamna G.) care se şi îngrijeau de hrana celor poposiţi sub acoperişul lor.

Niciuna dintre cele două nu s-a născut la Mila. Doamna C. are până în 35 de ani şi este de loc din Galaţi. Soţul său e din Mila 23. Soacra sa este proprietara unui mic magazin aflat într-o cameră dinspre uliţă a casei-pensiune. Împreună cu soţul ei, doamna C. se ocupă

de musafiri: ea la bucătărie şi la curăţenie, el la pescuit şi arătat atracţiile locului. Au două fetiţe, una de patru ani şi cealaltă de 12-13 ani. Casa doamnei C. se află în extremitatea dreaptă a Milei 23.

Doamna G., de profesie economist, este pensionară. S-a născut la Râmnicu Vâlcea, dar locuieşte la Tulcea. Pensiunea ei se află foarte aproape de capătul stâng al localităţii. A ajuns la Mila din întâmplare:

> „Noi…în anul 90, au venit nişte romance care se stabiliseră în Austria şi voiau neapărat să cumpere ceva. Nu ştiu ce întâmplare, da ne-am întâlnit, din întâmplare…. Au venit pe la Combinatul unde soţul era şef, tocma' atunci îl dăduse jos că, na!, după Revoluţie…şi s-a întâmplat să mergem cu una dintre ele pe aceeaşi şalupă şi…ne-a făcut cunoştinţă cu alta, şi ea, nu ştiu, tot româncă şi aceea a zis: „dom'le", ne-a dat telefon din Austria, „vreau şi io să cumpăr ceva în Deltă […]Şi eu i-am zis soţului, „dacă o fi să te ocupi de asta, hai să luăm şi noi nişte pământ, să facem şi noi ceva acolo, o căsuţă de vacanţă, ceva…".

Dacă traseul lor de viaţă până la Mila le desparte, le uneşte faptul că niciuna dintre ele nu se prezintă ca fiind „de-a locului". Doamna C. s-a măritat în sat, dar nu uită să ne spună că ea e orăşancă, justificând, în felul acesta, faptul că nu creşte şi animale în curte. Doamna G. e de două ori „străină", o dată pentru că e de loc din Râmnicu-Vâlcea, apoi pentru că locuieşte o parte din an (în afara sezonului turistic) la Tulcea. Vorbeşte de momentul în care se va stabili permanent la Mila, dar aceasta pare încă a fi o perspectivă îndepărtată. Argumentul locului de origine poate explica, după cum se va vedea, tendinţa amândurora de a se baza pe un mentor gastronomic din zonă şi lipsa fixării în tiparul meniului cu peşte („eşti aici/vii aici ca să mănânci peşte").

Pentru a înţelege măsura în care cele două se simt purtătoare ale unui nucleu autentic al locului, este important de urmărit devenirea lor gastronomică.

## Cum înveți să gătești la Mila 23

Poveştile despre cum au învăţat să gătească sunt, şi ele, diferite. Doamna C. a aflat cum se face ciorba de peşte de la socrul ei, care gătea de sărbători (Bunavestire, Florii). Soţul ei, spune ea, „*e pescar, nu găteşte*", însă curăţă uneori peştele, când are timp. Doamna C. îşi găseşte inspiraţia pe Internet,

unde caută descrieri ale modului în care fac alţii mâncărurile cunoscute. De exemplu, a învăţat de pe net cum să facă ştiucă umplută. De asemenea, se uită la emsiunea culinară Paprika, de unde „mai fură câte o idee": crap pe varză, peşte umplut, învelit în foi de aluminiu şi băgat la cuptor sau făcut pe grătar.

La început, doamna G. nu-şi asumă nici măcar statutul de bucătăreasă, cu atât mai puţin cel de bucătăreasă a locului:

> „Da…da. Da, gătim aşa…. Am o carte de bucate foarte bună. Că io-s de meserie economist, habar n-am de bucătărie"; „Cine a scris cartea asta?/Sanda Marin. […] Eu o am pe aceea, prima ediţie. M-am uitat şi [ediţia nouă, n.m.] nu este aceeaşi. Le-a fost lene, probabil s-o re-editeze complet. Probabil că şi cel care s-a apucat să o facă s-a plictisit de amănunte."

Recunoaşte, apoi, că a existat un proces de învăţare, o ucenicie gastronomică, sub supravegherea unei femei pricepute din zonă:

> „M-am sfătuit cu una singură [femeie din zonă, n.m], mai în vârstă…la ciorba de perişoare, nu ştiam s-o fac. […] Da, acum doi ani, Dumnezeu s-o ierte…Tanti Fenea, care era o simpatică, o glumeaţă a satului, cu ea am învăţat să facem ciorba de perişoare. Nu ştiam. Şi nici nu ieşea…Primele care le-am făcut au ieşit cumplite, a trebuit să punem…că aveam un ajutor de aici din sat, o fată…şi a trebuit să punem fiecare perişoară în farfurie…".

> „Când auzeam de saramură…nu ştiu, io nu fac, nu ştiu să-i dau gust. Nu ştiam ce gust trebuie să aibă saramura. Ce gust trebuie să aibă? Tot timpul m-am întrebat. […] Aveam pe câte cineva care ajuta, făcea şi….hm…era bună. Aşa şi…de unde am învăţat reţeta aceea…au venit unii de la Ploieşti. […] «Băi», zice, «da-n toată Delta asta nu ştie nimeni să facă o saramură!», zice. Ea [fata care ajuta la bucătărie, n.m.] a zis: «Doamne, ce m-am înroşit, mi-a fost o ruşine…de unde să ştiu io să fac saramură?». Şi atuncea el i-a zis: „Te duci aşa…Faci aşa, cum îţi zic eu". Şi a făcut asta reţeta asta. Da, într-adevăr, este mai bogată, mai frumoasă, mai aspectuoasă şi mult mai gustoasă."

În discuţia despre devenirea gastronomică a doamnei G., apare un bucătar aproape mitic, fără nume, care nu-şi datorează priceperea apartenenţei la acest loc, ci unui dar înnăscut:

> „Eu nu m-am priceput deloc la bucătărie, am avut nişte ajutoare cu har…..deci în afară de turişti, s-a întâmplat să vină odată un bucătar pe aici şi au rămas blocaţi cu şalupa…şi el era, n-am văzut în viaţa mea un bucătar aşa…de înzestrat…ce ieşea din mâna lui, ziceai că era magician, nu ziceai că-i bucătar. Într-o viteză şi toate perfecte, perfecte, perfecte".

Doamna G. îşi recunoaşte, în mod voalat, statutul de secund în bucătărie, chiar dacă omul locului este, teoretic, „ajutorul":

> „Şi, în general, am câte un ajutor. De exemplu, acum îl am pe băiatul acesta, care chiar se pricepe la bucătărie. […] Da, da, da, da….chiar ştie. Mi-a plăcut asta, că ştie, că cu băieţii mă înţeleg mai bine decât cu fetele. [...] Comunică. Îi spui să facă aşa, face aşa. Şi, din carne de vânat facem de toate…din reţete…reţetele sunt din carte şi sunt chiar foarte plăcute".

## Meniul turiștilor

Doamna C. primeşte sugestiile de adaptare a meniului pentru că e convinsă că turiştii ştiu, deja, ce anume se găteşte în zonă şi pentru că astfel se arată a fi o gazdă bună: „*vreau să se simtă bine omul la mine, să fie mulţumit*". De obicei, găteşte în bucătărie; afară găteşte numai când face cantităţi mari (ciorba, de exemplu, se face în curte, la ceaun). E preocupată şi de spectacolul gătitului, văzut ca garant al autenticităţii experienţei culinare: „*fac [mâncare, n.m.] afară, la «triped», să fie ceva mai tradiţional […] şi gustu-i altfel*". Deşi spune că prepară mâncarea în acelaşi fel pentru familie şi pentru musafiri, se pare că familia nu prea mănâncă peşte. Ne oferă şi modelul unui meniu clasic pentru turişti: ciorbă de peşte, peşte prăjit cu cartofi natur şi usturoi. În discuţia cu ea, se pare că „negocierea" variaţiilor de meniu se face mai ales în privinţa meselor de prânz şi de seară, când poate servi plachie, saramură, peşte la cuptor, la proţap. Este interesantă reprezentarea lingvistică a relaţiei de putere stabilite în cadrul acestei negocieri. Doamna C. ne spune, în mai multe rânduri, că „se sfătuieşte" cu musafirii la începutul zilei.

Confruntarea cu bagajul culinar al musafirilor, atât cel mental şi cât şi cel cât se poate de palpabil, dă naştere unor episoade de-a dreptul amuzante. Doamna C. povesteşte despre unii dintre oaspeţii ei care vin cu tot felul de alimente la Mila 23, în cantităţi foarte mari, pentru ca apoi să nu mănânce mai nimic, ci doar să se îmbete. De exemplu, un grup de vizitatori care

veniseră încărcaţi cu zeci de pachete de carne congelată a băut zdravăn şi a pornit-o prin sat, de unde s-a întors cu un porc. Astfel, în miez de noapte, gazda a trebuit să le facă hatârul şi să-i lase să-şi frigă porcul la proţap. O altă sursă de amuzament este încercarea unui petrecăreţ de a pregăti un fel special de mâncare, o adevărată delicatesă, mai precis tochitură de organe de ştiucă. Fiertura de măruntaie rezultată nu a reuşit decât să stârnească dezgustul gazdei, care nu-şi poate nici măcar imagina în ce condiţii ar fi putut fi comestibile ingredientele respective.

La pensiunea doamnei C., meniul pentru turişti nu e unul strict local, ci poate deveni emblematic pentru România. Este semnificativ, în acest sens, episodul în care o masă cu mici, muştar şi bere, la care participau vizitatori din America, a fost prezentată de soţul gazdei ca tipic românească.

Doamna G. pare să fi avut de a face cu mai multe soiuri de turişti, fiecare cu propria competenţă gastronomică. Astfel, turistul obişnuit se prea poate să nici nu ştie ce anume ar putea cere: „*De exemplu cei care au venit acum, nu au zis…de chiftele de peşte, de perişoare, ciorbă de perişoare de peşte. Saramură nu auziseră, nu ştiau ce e aia*.” În plus, spre deosebire de doamna C., care crede că turistul vine la Mila să mănânce mai ales peşte, doamna G. încearcă să evite din start monotonia culinară: „*Avem gâşte, avem găini şi gătim şi de-astea, da! Gătim, că sunt unii care nu mănâncă numai peşte… şi chiar…cel puţin…ardelenii. Şi chiar le facem noi, le oferim din capul locului, ca să nu avem surprize, un fel de carne.*” Tot ea povesteşte însă despre alţi turişti care au reuşit să-i deschidă ochii asupra unor forme mai complicate de preparare a mâncărurilor din peşte:

> „Mai original aşa, am învăţat de la mai mulţi, care au venit în vizită la noi, ne-au dat tot felul de indicaţii şi am perfecţionat toate reţetele […] Şi au venit chiar nişte bulgari, care chiar ne-au dat nişte idei grozave….şi iese (mâncarea) deosebită.[…] Le au cu astea, cu legumele, într-adevăr şi chiar la saramura asta, dacă la noi se făcea extraordinar de simplu, la ei e o complicaţie întreagă.”

Un aspect important al meniului destinat turiştilor îl reprezintă ierarhizarea peştilor folosiţi la mâncare. Întrebată despre peştii pe

care îi găteşte cel mai des, doamna C. ne oferă următoarea listă: somn, crap, caras. Date fiind ideea de negociere a meniului zilnic cu turiştii şi faptul că familia doamnei C. mănâncă rar peşte, putem deduce că aceasta este ordinea preferinţelor vizitatorilor ei, mai degrabă decât a lor. Doamna G. oferă ca argument al selecţiei preţul peştelui: „*Noi, în general, folosim peştele cel mai scump, adică…somn, ştiucă, crap…da, da*" Există însă şi motive legate de economia de efort în prepararea mâncării, combinată cu calităţile naturale ale peştelui respectiv: „*Caras şi asta nu folosim decât… mai puţin, numai dacă îl filetăm. Ăsta e un peşte de mâl, care miroase urât la cap, mai are şi ceva amar în el şi atunci, ca să iasă mâncarea gustoasă, tre' să muncim la el o groază*."

Un capitol aparte care ilustrează flexibilitatea reţetei „locale" este cel al condimentelor. Doamna C. ne vorbeşte despre opoziţia dintre condimentele de peşte „de casă" şi cele din comerţ. Cele făcute în casă presupun o combinaţie de boia de ardei, piper şi cimbru, „fără prafuri"; cele din comerţ sunt, pur şi simplu, nişte „panarămuri". Extinde opoziţia aceasta şi la condimentele folosite în cazul mîncărurilor fără peşte gătite turiştilor. Astfel, dacă musafirii cer fasole cu ciolan, doamna C. va folosi tarhon, preferabil din cel pus la borcan, marinat. Dacă nu are aşa ceva, cumpără la pliculeţ, de la magazin.

Lista de condimente a doamnei G. nu e cu mult diferită de cea a doamnei C.: „*Apoi, tăiate felii frumoase, aşa, să dea şi un aspect, punem peste peşti. Mujdei de usturoi punem, roşiile astea, iar zeama este destul de iute şi conţine şi cimbru.[...] Cimbru, piper, boia…iute, dulce*". În povestea ei apare însă, Delikatul, văzut ca un substitut acceptabil datorită conţinutului său de legume: „Şi…se coace peştele, iar lângă peşte, se coc legume: roşii, ardei, ardei iute …şi în zeamă se pune chiar Delikat. Nu mai punem morcovi şi aşa, dar punem Delikat, care conţine zarzavat."

O sub-temă a relaţiei gastronomice dintre turist şi bucătarul din pensiune este cea a ingredientelor sănătoase. Cele două doamne privesc în mod diferit laptele produs în localitate. Doamna G. îl evită, din motive de igienă:

> „[Localnicii, n.m] au [lapte, n.m], dar mi-e frică să iau. Fiindcă aşa cum le văd [pe vaci, n.m] primăvara cum arată mă apucă groaza….Sunt foarte slabe, le pică părul, vai de capul lor…Dacă nu au grija lor, să fie îngrijite. [Localnicii n.m] se duc după ce fată, altfel nu, nu le dau mâncare şi mie mi-e cam groază să iau, iau de la ţiganul cu care am lucrat eu pă vremuri… [...] Dar altfel nu prea am luat…Aducem tot de la Tulcea".

Pe de altă parte, doamna C. este „abonată" la lapte în sat „pentru fete". Ia laptele de la vânzătoarea care lucrează în magazinul soacrei ei. „*De ce să nu le dăm un lapte natural, nu un lapte praf, „panarămuri" din alea?*", spune ea. Cât priveşte ingredientele „exotice", subiectul folosirii apei de Dunăre pentru prepararea mâncării este tranşat rapid. Niciuna dintre cele două doamne nu o pune în mâncare, deşi cunosc, amândouă, poveştile despre gustul deosebit pe care i l-ar da aceasta. Doamna C. nu se atinge de broaşte, i se par scârboase şi, prin urmare, nu le găteşte, aceasta fiind una dintre puţinele situaţii în care nu există loc de negociere cu turiştii. Doamnei G., pe de altă parte, nu i s-a cerut să gătească pui de baltă. Ştie, în schimb, cum ar putea prepara ciulinele de baltă, mâncare învestită cu o aură mitică de turiştii căutători de senzaţii culinare tari. Ciulinele de baltă are gustul

> „ca o castană. Ca o castană comestibilă, numai că nu e aşa dulce. […] Acesta e un pic mai, cum să zic, înspre sărat. /Şi ce se face din el?/ Salată…Se fierb şi se scot miezii aceia…se mănâncă, deocamdată n-a încercat nimeni, cred, să facă altceva. Poate ar merge ca un piure. Şi s-ar putea să meargă. Numai că e greu de scos. Tre să ai timp. Dacă ai timp, faci".

## Spațiul de gătit/servit masa

Organizarea bucătăriei şi a sălii de mese („salonul"), precum şi măsura în care acestea sunt accesibile turiştilor completează tabloul influenţei pe care aceştia o au asupra locului prin care trec.

La pensiunea doamnei G., uşa bucătăriei este mereu deschisă; acesta este un spaţiu vizitabil, construit în aşa fel încât să îmbine elementele locale presupuse a se regăsi în aşteptările vizitatorilor (în cazul de faţă, soba de teracotă numită lejancă), diverse instrumente cu funcţie precisă în construirea imaginii de „bucătărie modernă, bine dotată" şi mărci ale trecerii prin acel spaţiu a unor turişti cu cerinţe speciale legate de manipularea mâncării (în cazul de faţă, o chiuvetă cuşer). Departe de a fi o bucătărie muzeu, această cameră este folosită în mod curent pentru prepararea şi depozitarea mâncării. Tot aici iau masa cei care lucrează la pensiune.

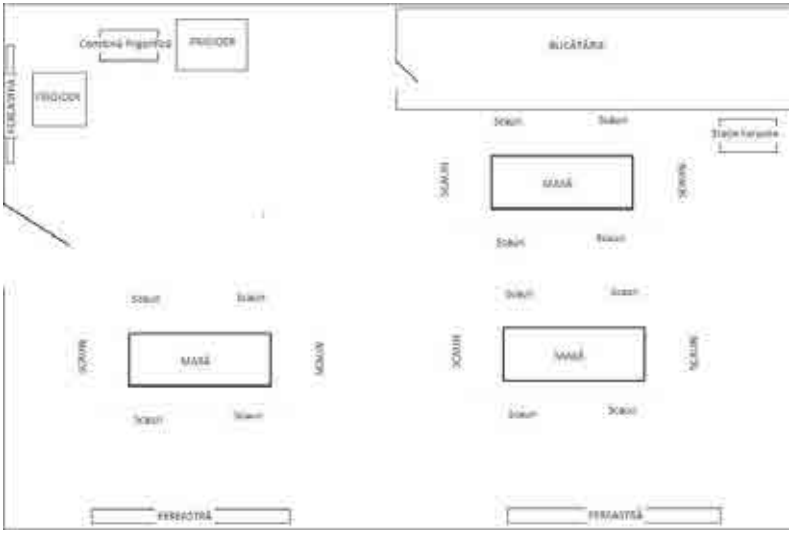



*Fig. 1. Plan şi detaliu din salonul doamnei C.*

Bucătăria din pensiunea doamnei C. este reprezentată de o cameră foarte mică, înghesuită într-un colţ al clădirii joase în care se află salonul. Salonul oferă un spaţiu generos celor care vin să ia masa acolo. Cele patru mese de lemn, fiecare cu câte şase scaune, sunt plasate la distanţă destul de mare unele faţă de altele. Frigiderele şi combina frigorifică sunt aşezate într-un colţ, centrul „scenei" fiind ocupat de turistul care ia loc la masă.

Deşi ni se oferă foarte uşor accesul în bucătărie, camera respectivă nu face parte din "circuitul" vizitabil, nu are elemente de decor locale. Aceasta este o încăpere strict funcţională, în care turiştii nu intră niciodată. Doamna C. ştie însă cam care ar fi atracţiile locale pe care le caută turiştii şi prezintă ca pe un muzeu interiorul casei soacrei sale, în care găsim o lejancă „adevărată".

Locuinţa soacrei, situată aproape de firul apei, se află peste drum de pensiunea doamnei C., ridicată în rândul al doilea de case, fără vedere spre apă. Traversând uliţa, refaci istoria spaţiilor destinate preparării şi luării mesei din localitate.

Diferenţa notabilă dintre cele două case este dată de dispunerea diferitelor instrumente folosite pentru prepararea mâncării. Bucătăria pensiunii aduce,

sub acelaşi acoperiş, elemente care în casa soacrei sunt plasate disparat. Astfel, locul de păstrare a veselei este o încăpere aparte, la intrarea în casă, în timp ce butelia şi frigiderul sunt plasate în diverse colţuri ale casei. În casa muzeu nu mai există, practic, o cameră care să aibă utilitatea strictă de bucătărie.

## Concluzii

Bucătăria tradiţională destinată turiştilor prezintă diferenţe semnificative faţă de bucătăria tradiţională lipovenească, atât în ceea ce priveşte felurile de mâncare preparate, reţetele utilizate, cât şi structura spaţiului destinat servirii mesei. Aceste modificări au loc pentru satisfacerea nevoii de confort a turiştilor şi pentru adaptarea la tipul de „autentic" pe care aceştia îl aşteaptă.

În meniul turiştilor predomină peştele, astfel fiind activată mai ales componenta gastronomică dobrogeană, deoarece aceasta răspunde aşteptărilor presupuse sau exprimate ale turiştilor cu privire la alimentaţie. Se folosesc, adesea, şi alte tipuri de „carne" pentru evitarea monotoniei, modificare adusă ca rezultat al cerinţelor turiştilor sau ca precauţie a gazdei. Există un grad de receptivitate crescut şi faţă de alte sugestii de adaptare a meniului, astfel încât dorinţele turiştilor trebuie satisfăcute în permanenţă. Prin urmare, apar preparate care au la bază resurse desconsiderate în trecut, cum ar fi puii de baltă, şi noi preparate cu un grad mai mare de complexitate, fiind diminuat numărul de mâncăruri specific dobrogene de pe masa turiştilor.

Ierarhia peştelui suferă, de asemenea, modificări deoarece turiştii preferă soiurile cu puţine oase, astfel încât ajung să mănânce mai ales ştiucă, somn sau crap. Din dorinţa de satisfacere a unor dorinţe care vin din exterior, apar noi surse de inspiraţie precum internetul, cărţile de bucate şi emisiunile cu profil culinar. Influenţa acestora nu este vizibilă doar în prepararea diferitelor feluri de mâncare, ci şi în modul în care este amenajat salonul, spaţiul în care turiştii iau de cele mai multe ori masa. Spre deosebire de spaţiul în care este servită masa, cel destinat preparării acesteia capătă adesea o notă de „autentic". Borşul de peşte este, de cele mai mult ori, preparat în curtea pensiunii, spectacolul gătitului fiind, în general, perceput ca garant al autenticităţii experienţei culinare.

Se poate observa începutul unui proces amplu de creolizare gastronomică sub influenţa turismului, cu un impact puternic asupra modului în care este prezentat şi perceput tradiţionalul, atât din exterior cât şi din interior, proces încetinit de diverse forme de rezistenţă culinară, respectiv mesele în familie.

## Note

[1] Siteul Comunităţii Ruşilor Lipoveni din România, http://www.crlr.ro/lipoveni_repartitie.php

[2] Ministerul Mediului şi Pădurilor, "Fundamentarea Dezvoltării Durabile în Rezervaţia Biosferei Delta Dunării", http:// www. Mmediu .ro/ vechi/ master_plan_delta /Cap5.2.pdf.

[3] http://crlr.ro/index.php.

[4] Mihalache, Sorin, "Mila 23, satul de lipoveni cu şarm arhaic din Delta Dunării", Ziar Online Cuget Liber, august 2009.
http://www.cugetliber.ro/stiri-diverse-mila-23-satul-de-lipoveni-cu-sarm-arhaic-din-delta-dunarii-46629.

[5] "Arhaicul sat Mila 23 a devenit centru turistic", Ziar online România Liberă, august 2009
http://www.romanialibera.ro/actualitate/locale/arhaicul-sat-mila-23-a-devenit-centru-turistic-196169.html.

[6] Mihalache, Sorin, "Mila 23, satul de lipoveni cu şarm arhaic din Delta Dunării", Ziar Online Cuget Liber, august 2009.
http://www.cugetliber.ro/stiri-diverse-mila-23-satul-de-lipoveni-cu-sarm-arhaic-din-delta-dunarii-46629.

[7] Mihalache, Sorin, "Mila 23 , satul de lipoveni cu şarm arhaic din Delta Dunării", Ziar Online Cuget Liber, august 2009.
http://www.cugetliber.ro/stiri-diverse-mila-23-satul-de-lipoveni-cu-sarm-arhaic-din-delta-dunarii-46629.

[8] Authentic Russian Recipes, Cuisine and Cooking,
http://www.ruscuisine.com/.

[9] Este important de menţionat faptul că localnicii nu consideră carnea de peşte un soi de carne, ci o categorie de resursă cu totul aparte.

## Bibliografie

"Arhaicul sat Mila 23 a devenit centru turistic", Ziar online România Liberă, august 2009. http://www.romanialibera.ro/actualitate/locale/arhaicul-sat-mila-23-a-devenit-centru-turistic-196169.html (Accesat august 2012)

Authentic Russian Recipes, Cuisine and Cooking. http://www.ruscuisine.com/ (Accesat august 2012)

Mihalache, Sorin. 2009. "Mila 23, satul de lipoveni cu şarm arhaic din Delta Dunării", Ziar Online Cuget Liber. http://www.cugetliber.ro/stiri-diverse-mila-23-satul-de-lipoveni-cu-sarm-arhaic-din-delta-dunarii-46629 (Accesat august 2012)

Ministerul Mediului şi Pădurilor, "Fundamentarea Dezvoltării Durabile în Rezervaţia Biosferei Delta Dunării". http:// www.mmediu.ro/ vechi/ master_plan_delta/ Cap5.2.pdf (Accesat august 2012)

Siteul Comunităţii Ruşilor Lipoveni din România. http://www.crlr.ro/ (Accesat august 2012)

Văduva, Ofelia. 2010. *Valori identitare în Dobrogea. Hrana care uneşte şi desparte.* Bucureşti: Enciclopedică.

# Ecologia, antreprenoarea şi ciorba: impactul politicilor conservaţioniste asupra locuitorilor din Delta Dunării

**Andrei Mihail, Elena Trifan**

„*Nu e balta nimănui, nu e nimeni concesionar... deci asta e dat de la Dumnezeu. (...) Într-adevăr sunt anumite treceri, deci anumite treceri care într-adevăr aşa au fost, din moşi strămoşi, ăia şi le-au ţinut trecerile, dar cum? Au venit... au avut grijă întotdeauna să vină primii şi deja, deci, dacă astăzi a venit primul, mâine... în felul ăsta, nu la modul că cineva, gata, tu nu mai pui acolo că e locul meu, nu, nu e nimeni concesionar aici"*; în acest fel descrie Maradona din Mila 23 împărţirea zonelor de pescuit ale localităţii. Situaţia era similară şi în Sfântu Gheorghe. Localnicii aveau un rol important în ecosistemul Deltei Dunării, fiind responsabili de modificarea aspectului său mai ales prin lucrările de curăţare ale canalelor. Natura trebuia controlată pentru că altfel ar fi îngreunat accesul oamenilor la resursa principală, peştele. Locuitorii Deltei fac parte dintr-un ecosistem care ar fi arătat diferit în lipsa lor. Totuşi, încă de la sfârşitul secolului XIX, peştele se transformă dintr-o resursă locală într-

una națională a cărei exploatare trebuie legiferată pentru ca statul să poată profita de pe urma ei.
Lucrarea de față este rezultatul terenului realizat în perioada 23-29 iulie 2012 în Delta Dunării, Sfântu Gheorghe. Cercetarea a fost centrată pe observarea activităţilor gastronomice din zonă. Am realizat interviuri semi-structurate cu localnicii din Sfântu Gheorghe, majoritatea persoanelor fiind de sex feminin, deoarece aceastea sunt implicate mai mult în activitatea de preparare a hranei au fost, totuşi realizate şi interviuri cu persoane de sex masculin angajate în activităţi piscicole. De asemenea, am folosit şi date din interviurile făcute de colegii noştri în Mila 23 şi Chilia. Pe lângă aceaste interviuri, am gustat în calitate de turişti din preparatele gătite de către locanice. În plus, am asistat la procesul de preparare a unor mese, pregătite fie pentru noi, fie pentru alte persoane. Pornind de la interesul principal al cercetării, cel gastronomic, am observat legături strânse cu alte domenii. Astfel, în cadrul acestui articol vom analiza consecinţele pe care le au politicile publice, în special cele ecologice, pentru Delta Dunării, observând transformările ocupaţionale ale localnicilor raportate la gastronomia zonei. Articolul porneşte de la studiul politicilor de gestionare a resurselor piscicole din Delta Dunării, continuând cu analizarea transformărilor determinate de către acestea în gopodăria localnicilor.

Începând cu 1896, statul controlează în mare parte tot ceea ce ţine de activitatea de pescuit, implicarea sa fiind totală în perioada comunistă (Balaban, Birta și Stoica 2009). După 1989, statul renunţă treptat la participarea în pescuit, lăsând loc particularilor. În schimb, datorită scăderii numărului de peşti şi a temerilor legate de soarta florei şi faunei din Delta Dunării, reglementările legate de protecţia mediului devin tot mai restrictive. În acest context, în 1993, ia fiinţă Rezervaţia Biosferei ”Delta Dunării”, administrată în baza legii 82 care este modificată, până în 2012, de 9 ori. De asemenea, în anul 2004 este fondată Asociaţia ”Salvaţi Dunărea şi Delta” care negociază constant cu autorităţile pentru implementarea unor politici ecologice de protecţie a biodiversităţii zonei. ONG-ul este un factor important în ceea ce priveşte protecţia mediului, preşedintele său, Liviu Mihaiu, fiind pentru aproximativ un an guvernator al ARBDD. În prezent cele două instituţii sunt partenere, având o strânsă colaborare în luarea deciziilor legate de protecţia mediului.

## Delta Dunării și ecologia

Promisiunea unui mediu mai bun, a unui viitor în care populaţia de peşte creşte, lucru de pe urma căruia par să profite mai ales localnicii care vor putea pescui mai mult şi, astfel, câştiga mai bine, par a fi efectele politicilor ecologice impuse în Delta Dunării. Protecţia naturii, dezvoltare durabilă, renaturare, sunt printre cuvintele folosite des în discursurile ecologice legate de Deltă. O dezvoltare controlată este una dintre temele recurente apărute în discuţiile cu locuitorii Deltei.

> „Anul ăsta, de exemplu, a preluat iarăşi ecologiştii, anul trecut era ANPA, era... ăsta, acvacultură, piscicultură, ANPA, Agenţia Naţională de Acvacultură şi Piscicultură, aşa... ce vreau ei (...) organe departamentale, firme căpuşă, pentru mine ăştia sunt nişte căpuşe care-i hrăneşti degeaba, trântori, pe cuvântul meu de onoare".

Descrierea îi aparţine aceluiaşi Maradona şi este întărită de Petru din Sfântu Gheorghe care spune despre ecologişti că "au ceva la cap". În special aici, am întâlnit o aversiune foarte mare a localnicilor faţă de ecologism, cauzată de politicile prohibitive. Acest tip de situaţii sunt analizate de Maria Nakhshina care consideră că atunci când, impuse din afară, planurile de management ecologic al unei zone nu ţin cont de interesele populaţiei locale, apare o rupere între cele două tabere. Fenomenul este întâlnit şi în Deltă, după cum recunoaşte un angajat al Institutului Naţional pentru Cercetarea şi Dezvoltarea Deltei: *„Au fost două lumi paralele. Lumea pescarilor şi-a continuat activitatea cum a putut, administraţiile de mediu şi de agricultură au luat-o pe drumul celălalt. Ele nu s-au întâlnit, nu au colaborat"*[1]. Cele mai severe limitări au fost legate de interzicerea pescuirii sturionului până în 2016 şi diminuarea perioadelor şi a cantităţii de peşte care poate fi prins în ceea ce priveşte alte specii. Într-un asemenea context, din partea localnicilor apare o rezistenţă care este cauzată de impunerea rescrierii unor reguli morale asociate unui fenomen (Nakhshina 2012: 136), iar cotele 0 de pescuit (prohibiţia totală) produc braconaj, după cum notează o angajată a ARBDD[2].

Fără să ţină cont de aceste detalii, politicile ecologice văd în localnicii care nu se adaptează noilor reglementări doar nişte braconieri care pun în pericol natura. Acest lucru s-a tradus, în timp, prin înăsprirea controale anti-braconaj, în prezent existând *„şapte-opt organe de control care vin după pescari. (...) Eu vă spun cum stau lucrurile, amenzile sunt foarte mari, e un stat poliţienesc la ora actuală, deci practic cu barca ta şi cu lucrul*

*tău îţi e frică efectiv. (...) legea e atât de prost făcută pentru noi pescarii pentru faptul că nu poţi, cu munca ta, să-ţi vinzi în condiţii*" (Maradona). Legea anti-braconaj trimite în ilegalitate o parte dintre practicile locale de pescuit, considerându-i pe practicanţi braconieri. Reguli morale asociate pescuitului devin, brusc, negative, localnicii fiind stigmatizaţi drept partizani ai distrugerii mediului. Pescarii *„pleacă, se duc noaptea pe lângă mare ca să prindă peştii mai mari, mai scumpi, ca să zic aşa la kilogram, ca să poată să-şi acopere nevoile. Şi ăla e braconajul despre care se vorbeşte",* spune Lucreţia, sora unui pescar din Sf. Gheorghe.

Maria Nakhshina consideră că diferenţele între cele două viziuni sunt cauzate de politicile venite din exterior care încearcă să impună valori diferite resurselor locale (Nakhsina 2012: 130). Peştele reprezintă un simbol cheie pentru comunităţile locale într-un registru valoric diferit de politicile concepute de oameni din afara Deltei. Pentru localnici, acesta:

> „încorporează valori, practici şi relaţii sociale care exprimă şi menţin obligaţii comunitare şi identităţi culturale. Astfel, resursele naturale subscrise pescuitului se întrepătrund cu o varietate de resurse culturale, care includ practicile prin care este produsă hrana, reţelele de suport social prin care aceasta circulă în sate, precum şi sensuri individuale şi comunitare care reies din acest stil de viaţă" (Gerkey 2011: 78)

Peştele nu este doar un bun care, ori pus pe masă ori, vândut, asigură subzistenţa familiilor, ci este încărcat de puternice valori simbolice. Mary Douglas descrie cum în *„categoriile de mâncare sunt codificate evenimente sociale"* (Douglas 2002: 36). Peştele este pentru locuitorii Deltei ceea ce Ernest Gellner numeşte icoană culturală (Gellner 2006). Deşi, evident, nu este vorba despre o naţiune, sturionul din Sfântu Gheorghe se transformă într-un simbol recunoscut de localnici, căpătând un rol comunitar foarte puternic. Tanti Evghenia, una dintre gospodinele care în trecut a lucrat şi ca bucătăreasă în Sfântu Gheorghe, spune că *„storceacul* (fel de mâncare care se prepară exclusiv cu sturion) *este specificul Deltei, este specificul zonei"*. Tanti Sabina, consăteană a Evgheniei, confirmă: *„sturionul era considerat ca un porc"*. Calitatea de animal "legendarizabil" a sturionului (în sensul pe care Radu Anton Roman i-l atribuie porcului datorită valorii simbolice pe

care acesta o deţine într-un spaţiu (Radu Anton Roman 2004) iese cu atât mai mult în evidenţă în prezent, când pescuirea sa este prohibită. Mesele care marchează momente importante în viaţa comunităţii sunt relevante. Astfel, deşi în zilele obişnuite ale anului reţetele care anterior se făceau cu sturion au fost adaptate peştilor care nu sunt interzişi, la un parastas la care doi dintre colegii noştri au luat parte, storceacul era preparat cu sturion. Este şi cazul sărbătorii hramului bisericii din localitate, când sturionul este cumpărat din Bulgaria pentru ca reţetele să fie preparate ”cum trebuie”. Doamna Olteanu, localnică, povesteşte că *„înainte era peşte, era calcan, era morun şi se prăjeau zile întregi. Trei zile băteau clopotele la biserică şi petrecea lumea de Sfântu Gheorghe”*.

Discursul ecologist şi politicile pe care le generează ţin seama de vulnerabilitatea peştelui ca resursă economică, fără să îl considere însă ca fiind şi una culturală. Ele se legitimează printr-o biologie ştiinţifică ca fiind unic factor de care trebuie ţinut cont în conservarea biodiversităţii (Chapin 2004: 28). Astfel, cei care locuiesc în zonele care trebuie conservate sunt, de cele mai multe ori, excluşi din luarea deciziilor datorită lipsei de expertiză ştiinţifică. Situaţia este valabilă şi în Delta Dunării, unde structura de organizare a ARBDD-ului este compusă ori din conducători numiţi politic (guvernatorul este propus de către primul-ministru), ori din specialişti în domeniul ecologiei, economiei, sociologiei şi culturii reuniţi în cadrul Consiliului ştiinţific[3]. Doar în 2011, o modificare a legii a asigurat reprezentarea localnicilor, printre alţi reprezentanţi ai instituţiilor, organizaţiilor economice şi nonguvernamentale în cadrul unui consiliu care are un rol consultativ (sic!) în luarea deciziilor.

În afară de lipsa de expertiză ştiinţifică care îl anulează din punct de vedere al luării deciziilor, localnicul este văzut ca un factor de risc ce poate să compromită succesul politicilor de conservare a naturii. Modernizarea sa reprezintă un pericol la adresa biodiversităţii, îmbunătăţirea tehnicilor de pescuit însemnând o ieşire din tradiţional şi o intrare într-un industrial distructiv. Tradiţionalul este, obligatoriu, şi ecologic. Singurul localnic ”perfect” este cel care se pliază pe o viziune a tradiţionalului aflat într-o strânsă armonie cu natura. Brosius descrie cum acest tip de discurs ecologist, ancorat în tradiţional, creează categorii de subiecţi. El nu doar formează tipologii ale felurilor în care natura este construită, a pericolelor care o pândesc şi a strategiilor de combatere a acestora, ci prescrie şi rolul pe care anumiţi actori trebuie să îl joace (Brosius apud. Muehlmann 2004: 143). Prin folosirea unor imagini esenţializatoare în faţa publicului larg,

localnicul trebuie să devină autentic, să internalizeze o conexiune naturală cu mediul înconjurător (Muehlmann 2004). El trebuie să se folosească de tehnici de pescuit sau modalităţi de valorificare a resurselor naturale care sunt în concordanţă cu viziunea impusă de sus. Apare o politică în care se valorifică ”indigenul” (fără să definească exact ce înseamnă el) şi care ”indigenizează” localnicul. Populaţia Deltei are garantat prin lege dreptul de a păstra obiceiurile specifice locale şi activităţile economice tradiţionale. ”Tradiţionalul” reapare de nenumărate ori în legislaţie. Aceasta îi obligă pe oameni să *„valorifice resursele naturale regenerabile prin activităţi economice tradiţionale”*[4] folosindu-se numai de mijloacele admise din punct de vedere ecologic. ARBDD-ului îi este chiar impusă sprijinirea, protecţia şi promovarea activităţilor tradiţionale prin colaborarea cu autorităţile naţionale şi instituţiile locale[5]. Totuşi, până şi acest drept este garantat până în momentul în care măsurile restrictive de management impun restrângerea sau încetarea unor astfel de activităţi[6]. În acest caz, localnicul are asigurată o compensaţie materială (prohibirea pescuirii sturionului nu a fost, în ciuda acestui articol de lege, compensată în nici un fel).

Tradiţionalul apare în politicile legate de Delta Dunării aproape de fiecare dată când se vorbeşte despre locuitorii din rezervaţie. Site-ul ARBDD menţionează că activităţile tradiţionale ale celor din Deltă sunt agricultura şi pescuitul. Totuşi, nici legea şi nici o altă formă de comunicare nu precizează exact în ce constă acest tradiţional. Rezultatul este că locuitorii Deltei au o imagine ambiguă legată de modalităţile în care ar trebui să îşi performeze rolul de localnic. Unii cred că sunt excluşi din meseria pe care o practică datorită impunerii unor tehnologii ecologice la care nu au acces, în timp ce alţii văd mai degrabă o prohibire a modernizării, celor care nu se încadrează în imaginea ”indigenului” interzicându-li-se pescuitul. Domnul Borca, pescar din Chilia, se plânge că *„nu te mai lasă nici cu bărci smolite că cică poluează apa. Acum vor numai fibră şi nu îşi permite fiecare.”* Vorbind despre accesul la tehnologie, Maradona spune: *„nu ai sonare, chiar legea în pescuit, la noi, în pescuitul industrial, nu ne permite să folosim tehnică supramodernă, e o prostie, înţelegeţi, de ce, lumea evoluează, deci nu, practic nu ne este permis pescuitul cu sonar.”*

## Localnicul eco, localnicul „turistic"

În Delta Dunării avem, practic, de a face cu o protejare a naturii, cu o renaturare a sa, dar pe care localnicul va avea posibilităţi limitate să o exploateze, ţinând cont de faptul că strategia de repopulare piscicolă nu este dublată de una dedicată pescuitului. Mai mult, viziunea celor care construiesc politicile pentru Delta Dunării se îndreaptă mai degrabă către alte orizonturi. Cele mai multe dintre aceste politici îl văd pe locuitorul Deltei într-un proces de reconversie la alte activităţi, văzute ca fiind mult mai prietenoase cu natura. Fenomenul începe de altfel să aibă vechime, turismul devenind o parte tot mai importantă din activitatea economică în localităţi precum Sfântu Gheorghe.

În ciuda faptului că Sfântu Gheorghe este o comunitate de pescari, supusă multor transformări în istoria sa (de cele mai multe ori impuse din exterior), azi localitatea seamănă din ce în ce mai mult cu un sat turistic. Dependenţa economică a locuitorilor de pescuit se diminuează, în contextul în care apare o dependenţă economică de turism. Cu toate că turismul în Sfântu Gheorghe nu este o activitate recentă, o parte din locuitori lăudându-se că fac asta de 40 de ani, ea a cunoscut o creştere semnificativă după căderea regimului din 1989:

> „Turismul cu ani în urmă era slab de tot. Cine ţinea turişti era luat în derâdere. Râdeau unul de altu, ia uite mă, ăla ţine turişti! Era ceva nou, dar acum sunt toţi pe tursim. Mulţi îşi fac pensiuni, mulţi străini şi-au făcut case, vile. Dar pentru noi nu este bine. Pentru dânşii este bine, pentru că vezi chipurile, ei au făcut casele, sau cabanele doar pentru ei, dar acum vin toţi prietenii. Le închiriază, există şi înţelegere între ei, dar chiar dacă ar fi prieteni, nu vii şi stai toată vara gratuit, care ar fi avantajul!?" (Ştefan, localnic din Sf. Gheorghe, fost pescar)

Transformarea într-un sat turistic este evidentă încă de la primul picior pus pe nisipul din sat; locuitorii întâmpină nou-veniţii abia coborâţi din vapor oferindu-le locuri de cazare sau servicii de taximetrie cu căruţa pentru cei cu bagaje grele. În plus, pe strada principală, pe aproape fiecare gard sau stâlp de electricitate se găsesc indicatoare ce semnalează diferitele servicii prestate de către locuitori pentru turişti. Cu toate acestea, dacă te îndepărtezi de centru, indicatoarele aproape că dispar şi doar un turist devenit prieten cu o gazdă mai poate şti cine oferă o ciorbă bună de peşte. Creşterea în intensitate a turismului a schimbat chiar mai mult decât atât: au apărut pensiuni şi campinguri, iar o parte din localnici îşi

vând casele, preferând să îşi caute de muncă la oraş. În locul lor vin orăşeni care recondiţionează casele, devenite, astfel, de vacanţă. Pe lângă aceste transformări vizibile, apariţia turismului la Sfântu Gheorghe, a însemnat şi ivirea unor noi locuri de muncă, specifice acestuia. Principalele activităţi sunt cele de angajat pe cont propriu. Gospodina care oricum ştie să gătească şi să facă curat poate să primească câteva persoane în camerele disponibile. Alte variante ar fi cele câteva locuri de muncă în pensiunile mai mari, fie ca personal de curăţenie, fie ca bucătar sau ajutor de bucătar. Trecerea de la gospodărirea spaţiului privat la gospodărirea unei afaceri în cadrul acestuia poate părea o activitate oarecum asemănătoare; cu toate acestea ea reprezintă o schimbare semnificativă pentru comunitatea din Sfântu Gheorghe.

Asemănările dintre gospodărire şi antreprenoriat sunt legate de tipul de activitate realizat, după cum am menţionat mai sus, într-o familie tradiţională. Femeia se ocupă cu prepararea hranei şi cu îngrijirea spaţiului domestic. Activitatea de angajat în propria afacere presupune acelaşi lucru: oferirea de mese şi de găzduire, însă nu doar membrilor familiei, ci şi unor străini; mesele sunt, în schimb, mai mari şi necesită mai mult timp pentru pregătire. În plus, mesele în familie sunt absorbite de activitatea de mic restaurant. Meniul familiei este şi el influenţat de activitatea economică principală, gospodina servind aproape acelaşi lucru şi familiei şi turiştilor; de asemenea ora la care familia serveşte masa este şi ea influenţată. De când sezonul turistic a intrat în calendarul locuitorilor din Sfântu Gheorghe, timpul gospodinelor a fost ocupat complet. Spre deosebire de muncitorii din alte sfere, ziua de lucru a acestora nu este limitată de programul de la 9 la 5, ci se întinde pe parcursul întregii zile. Dimineaţa ori este pregătit micul dejun, ori ”musafirii” care pleacă sunt conduşi la poartă; urmează apoi o pauză scurtă de cafea (sau de interviuri cu antropologi veniţi în cercetare) necesară pentru energia pregătirii prânzului, proces care durează în jur de 3-5 ore în funcţie de preparat, dimensiune şi număr de feluri pregătite (de obicei sunt trei). După ce sunt serviţi turiştii, urmează un timp pentru odihnă, apoi, după ora cinci, începe pregătirea şi servirea cinei, proces care se încheie undeva pe la ora 9 jumătate, după ce turiştii se pregătesc de plecare sau de culcare. Cu toate că în afara sezonului turistic timpul le este ocupat cu activităţi de acelaşi fel, în acest caz asemănarea se opreşte aici, timpul petrecut pentru turişti fiind un timp transformat

în marfă şi vândut în preţul meselor sau a camerelor închiriate. În urma discuţiilor cu gospodinele din Sfântu Gheorghe am identificat şi un alt element ce este inclus în preţul plătit de către turşti: prospeţimea. Peştele proaspăt a apărut de multe ori în interivurile realizate, el fiind privit ca un secret al bucătăriei deltatice, femeile considerând că prospeţimea peştelui este cea care face diferenţa între o reţetă gătită în Deltă sau în alt loc. Mai mult decât atât, mitul gătitului cu apa din Dunăre a fost atribuit tot peştelui proaspăt, ciorba gătită de pescari pe ape este mai bună pentru că peştele este abia pescuit. Conştiente de potenţialul economic pe care îl are acest lucru, gospodinele tranformate în antreprenoare îşi promovează astfel marfa: *„Nu avem cine ştie ce condiţii, baia e în curte, duşul tot la fel în curte, în schimb mâncarea le place, pentru că e gătit cu peşte proaspăt şi diversificat cum s-ar zice”* spune Mariţa, o pensionară din Sfântu Gheorghe.

O caracteristică specifică activităţii antreprenoriale este inovaţia (Hayek, 1958), care în cazul bucătăreselor din Sfântu Gheorghe se regăseşte din plin. Aceeaşi Mariţa povesteşte cum:

> „E inventată reţeta asta, dacă stă un turist 10 zile nu poţi să îi dai numai peşte prăjit şi atunci cumva faci, ciorba e zilnică, dar nu este una şi aceeaşi, în fiecare zi altceva şi atunci când faci, când peşte pe legume, este ceva inventat de noi, peşte la cuptor cu cartofi asta dintotdeauna s-a gătit aici la noi, se pune peştele în cuptor cât este el de mare şi de obicei crap, şalău, merge tot felul de peşte, dar vreau să zic era crapul, şi îl puneai în cuptor, el se rumenea un pic, după-aia cartofii se fierbeau separat, se treceau printr-un pic de bulion şi se punea deasupra şi se acoperea, era ceva aşa.”

Apariţia de noi feluri de mâncare prin înlocuirea cărnii cu peşte sau adăugarea de noi garnituri (o bucătăreasă ne-a servit plachie de peşte cu *risotto*, iar o alta ne-a invitat la plachie cu legume mexicane) sunt practici comune în bucătăria din Sfântu Gheorghe şi evidenţiază modalităţile prin care gospodinele s-au obişnuit cu noul rol. Pe lângă schimbările din reţetarul localităţii, contextul produce modificări şi în spaţiul gospodăriei, cum ar fi construirea unei băi în interiorul casei. Această schimbare s-a dovedit a fi una dintre cele mai controversate, o parte dintre localnici nefiind dispuşi să o realizeze, unii preferând chiar să renunţe la oferirea de servicii turiştilor. Modificarea gospodăriei, prin transformarea sa în conformitate cu imaginea dorită de turişti, reprezintă în cazul de faţă indicatorul de adaptare la mediul antreprenorial.

Reconversia de la pescuit la turism, de dragul naturii, oferită ca soluţie de către ONG-urile ecologiste pentru salvarea Deltei Dunării de braconieri sau alte personaje negative are însă câteva aspecte contradictorii pe care le vom exemplifica în cele ce urmează. Forma de turism propusă este cea de ecoturism, ce presupune protecţia şi conservarea mediului, respectarea şi ajutarea comunităţilor locale, dar şi educarea şi primirea turiştilor (Honey apud. Carrier and Macleod, 2005, p: 315)**.** Analizând fiecare componentă, putem observa contradicţiile menţionate, protecţia şi conservarea mediului nu se pot realiza complet dacă prin introducerea turismului creşte numărul de vehicule din zonă, de vapoare care, în cazul de faţă, vor polua mediul prin activitatea lor; respectarea şi ajutoarea comunităţilor locale nu se pot realiza nici ele dacă locuitorii sunt îndrumaţi să îşi schimbe activităţile pe care le realizau de către persoane din exterior care nu au o legătură strânsă cu locul (Carrier and Macleod, 2005). Ultima componentă este îndeplinită, însă există şi aici un aspect care este mai greu de realizat: educarea turistului, care trebuie să devină un vizitator angajat în protejarea spaţiului, atât natural, cât şi cultural. În mod contrar se poate întâmpla ca acesta să îl modifice datorită preferinţele sale:

> Ştefan: „Nu prea mai facem noi borş, nu prea ştiu să mănânce, se aruncă mult din peşte".
> Anca, soţia: „Ei cred că se mănâncă ca la oraş, peşte, borş şi zeamă adică, la noi se pune un platou, te saturi de peşte cât poţi să te saturi, şi după aia vin bolurile mari cu zeama".

Numeroasele modificări au dus şi la scăderea numărului de pescari; în vara anului 2012, aproape 10%[7] din populaţia din Sfântu Gheorghe mai deţinea un permis de pescuit, un procent în scădere semnificativă faţă de alte perioade. Procesele apărute în ultimii 20 de ani care au fost descrise anterior i-au determinat pe locuitorii din Sfântu să renunţe la această activitate. Politicile de protejare a mediului, prin filozofia de protejare a bunurilor comune (Hardin, 1968), au avut urmări şi în ceea ce priveşte modul în care este organizată în prezent activitatea de pescuit. Pescarii sunt în prezent persoane fizice autorizate (Balaban, Birta şi Stoica 2009) şi, în plus, sunt responsabili de activitatea pe care o întreprind. Sunt responsabili în primul rând de cantităţile pe care le prind, atât datorită cotei pe care o predau cherhanalei cu care au contract, cât şi restricţiilor impuse de politicile de protejare a Deltei. Sunt responsabili faţă de mediu,

dar şi faţă de propria persoană, plătind singuri asigurările de sănătate şi contribuţia pentru pensie. Costul pe care îl implică activitatea de pescuit a ajuns să fie foarte ridicat, atât material, din cauza preţului instrumentelor, a cotizaţiilor către stat şi cherhana, cât şi emoţional, din cauza controalelor de mediu din zonă, efortului fizic depus şi a nesiguranţei capturii. Aceste aspecte au determinat bărbaţii din zonă să renunţe din ce în ce mai mult la pescuit ca activitate de bază pentru satisfacerea nevoilor din gospodărie şi să se orienteze către altele. Din furnizori de venituri ai gospodăriei, ajung să fie ajutor de bucătar sau chelner pentru turiştii primiţi în gazdă.

Schimbările produse, atât prin legile emise de statul român, cât şi prin soluţiile oferite de către ecologiştii de la Salvaţi Delta Dunării, au îndreptat locuitorii din Sfântu Gheorghe către ocupaţii liberale. Pescarii au devenit PFA (persoane fizice autorizate), iar gospodinele, antreprenoare. Aceste tipuri de transformări privind modul în care se desfăşoară munca sunt congruente cu numeroase alte modificări la nivel global. Politicile neoliberale a căror esenţă este, în viziunea lui Bourdieu, dominaţia absolută a flexibilităţii (Bourdieu 1998), alături de suportul de care acestea au beneficiat (Harvey 2005) au determinat promovarea flexibilităţii muncii înspre alte medii geografice (Toporovsky 2005). În cazul gospodinelor devenite antreprenoare se poate observa cum acest tip de activitate este specifică logicii neoliberale, mai sus menţionate. Antreprenoriatul reprezintă o activitate flexibilă prin definiţie, fiind, în cadrul filozofiei neoliberale, un actor extrem de important (Hayek 1958). Conform lui Harvey:

> „neoliberalismul este în primul rând o teorie a practicilor economiei politice care propune că bunăstarea oamenilor poate fi obţinută cel mai bine prin eliberarea libertăţilor şi aptitudinilor individuale şi antreprenoare printr-un cadru instituţional caracterizat prin dreptul la proprietate privată, la piaţa liberă şi comerţ liber" (Harvey 2005: 2).

Această transformare nu rămâne însă fără urmări, flexibilitatea menţionată mai sus fiind transferată în mai toate aspectele: timpul de muncă devine flexibil; mâncarea este flexibilă, apar noi reţete, noi garnituri, iar o parte sunt modificate în funcţie de cerinţele pieţei; până şi spaţiul gospodăriei este flexibil, apare baia, dispare grajdul, iar sufrageria devine cameră de oaspeţi.

O altă caracteristică a ideologiei neoliberale, regăsită şi în spaţiul deltaic, este individualizarea; individul sau familia sunt în centrul acţiunilor

(Hayek 1958). În cazul de faţă, individualizarea este realizată prin responsabilizarea actorilor implicaţi, după cum am arătat în rândurile de mai sus în ceea ce-i priveşte pe pescari. În cazul gospodinelor-antreprenoare, individualizarea este realizată prin concurenţa existentă între actori implicaţi pe aceeaşi piaţă. Cu toate că nu am observat în cadrul acestui teren o concurenţă directă între locuitorii din Sfântu Gheorghe, am identificat-o şi între ei şi cei care au venit din exterior şi oferă servicii mai apropiate de cele oferite de hoteluri şi pensiuni.

Sfântu Gheorghe rămâne un exemplu edificator pentru politicile venite de la centru către regional şi care nu iau în calcul oamenii pentru care au fost redactate. Fiind construite pe un fundal ecologist-conservaţionist, ele văd omul modern drept responsabil al distrugerii naturii. Singura alternativă oferită localnicilor este ori să renunţe la activitatea pe care o practică, ori să se plieze pe discursul ecologist care lasă loc „tradiţionalului" în exploatarea resursei piscicole. Ce înseamnă acest „tradiţional" nu este foarte clar, cert este că el este construit pe imaginea unei comuniuni perfecte a omului cu natura, a unui individ a cărui existenţă nu interferează deloc cu bioritmul ecosistemului în care trăieşte. De aceea, alternativele propuse de discursul ecologist sunt legate de activităţi văzute ca fiind în armonie cu natura; turismul este cea mai populară. Având baze neoliberale, discursul despre turism propune o transformare profundă a pescarului în anteprenor, individ responsabil şi flexibil, adaptabil permanent la cerinţele pieţei formate din vizitatori. Toate aceste fenomene produc un divorţ între ecologie şi băştinaş. De la unele reglementări de mediu, la altele ale muncii, acestea sunt privite cu scepticism de către locuitorii Deltei, unii alegând să le evite prin strategii aflate la limita legalităţii, alţii preferând să părăsească locul.

## Note

[1] În cadrul reportajului *"Repopularea cu sturioni, eşecul unui program de milioane de euro"* difuzat în data de 23 septembrie 2012 de postul TV DIGI 24, în cadrul emisiunii România din Interior.
[2] Idem.
[3] Vezi Legea 82 din 1993 (art. 4.2) completată şi revizuită.

[4] Vezi legea 82 din 1993 (art. 10) completată şi revizuită.
[5] Vezi legea 82 din 1993 (art. 6) completată şi revizuită.
[6] Vezi legea 82 din 1993 (art. 8) completată şi revizuită.
[7] Conform informaţiilor obţinute în urma interviurilor realizate cu locuitorii din Sfântu Gheorghe.

## Bibliografie


Balaban, Ionuţ, Ana Birta şi Georgeta Stoica. 2009. „Pescari şi Pescuit în Sfântu Gheorghe: practici şi instituţii." *Societatea Reală: Dobrogea, identităţi şi crize,* Bogdan Iancu, ed., pp. 11-24. Bucureşti: Paideia.

Bourdieu, Pierre. 1998. „The Essence of Neoliberalism." *Analitica.* Decembrie 1998. http://www.analitica. com/ biblioteca / bourdieu /neoliberalism.asp (accesat 10 septembrie 2012).

Carrier, James G. şi Donald V.L. Macleod. 2005. „Bursting the Bubble: The Socio-Cultural Context of Ecotourism." *The Journal of the Royal Anthropological Institute* 11(2): 315-334.

Chapin, Mac. 2004. „A Challenge to Conservationists." *World Watch Magazine - Visions for a Sustainable World*, 17(6): 17-31.

Douglas, Mary. 2002. *Implicit Meanings*. Londra: Routledge.

Gellner, Ernest. 2006. *Nations and Nationalism.* Oxford: Blackwell.

Gerkey, Drew. 2011. „Abandoning Fish: The Vulnerability of Salmon as a Cultural Resource in a Post-Soviet Commons." *Anthropology of Work Review*, 32(2): 77-89.

Hardin, Garett. 1968. „The Tragedy of the Commons." *Science*, 162: 1243-1248.

Harvey, David. 2005. *A Brief History of Neoliberalism.* New York: Oxford University Press.

Hayek, Friedrich. 1958. *Individualism and Economic Order.* Chicago: The University of Chicago Press.

Muehlmann, Shaylih. 2004. „Conservation and Contestation: In the Crossfire over 'Diversity'." *Proceedings of the Twelfth Annual symposium about Language and Society, 16-18 aprilie 200,* Austin.

Nakhshina, Maria. 2012. „Without fish there would be nothing here:

Attitudes to salmon and identification with place in a Russian coastal village." *Journal of Rural Studies*, 28(2): 130-138.

Toporovsky, Jan. 2005. „Neoliberalism: The Eastern European Frontier." In *Neoliberalism: A Critical Reader*, Alfredo Saad-Filho şi Deborah Johnston, 215-221. Londra: Pluto Press.

Roman, Radu Anton. 2004. „Porcul Festiv." *Societatea Reală: Tranziţiile Porcului*, 13-17. Bucureşti: Paideia.

# IV | Cu legea pe baltă: pescuitul în Mila 23

**Cătălin Buzoianu, Cristian Chiriţă**

*Am permis de pescuit, am licenţă de pescuit, am autorizaţie de pescuit...nu trei [acte], am vreo zece. Pentru fiecare organ [instituţional] am un act.*

(pescar din Mila 23)

## Introducere

După mai bine de trei ore de navigat pe canalul principal cu vaporul „Moldova", în drum spre Sulina, treci prin localităţile Partizani, Gorgova şi Maliuc, debarci la Crişan, centrul comunei, şi mai aştepţi poate douăzeci de minute pentru ca transportorul „Adriatica" să te poarte spre Mila 23. Ultima parte a călătoriei însumează aproximativ 50 de minute de navigat pe apele liniște ale canalului cioc de cârlig pentru drumul principal spre Sulina, dacă ne luăm după hartă, iar odată ajunşi impresia pe care ţi-o face acest mic sat răsfirat de-a lungul apei curgătoare a Dunării, mic însemnând 480 de locuitori lipoveni (staroveri, mai exact), dispus pe marginea unui dig betonat în calea apelor Dunării, este de izolare. Deşi

alături de Mila 23 din comună mai fac parte Crişan şi Caraorman, distanţele dintre cele trei localităţi sunt apreciabile – faţă de cei aproximativ 13 km până la Crişan, Caraorman se află aproape la o distanţă dublă. Satul în sine este înconjurat complet de ape, ceea ce face practic imposibilă utilizarea oricărui mijloc de transport în afară de cele maritime.

Dacă ideea iniţială a proiectului *La masă cu oamenii Deltei – Cercetarea gastronomiei tradiţionale din Delta Dunării* s-a referit cu precădere la practicile de consum culinar din viaţa de zi cu zi a locuitorilor localităţilor în care echipele de cercetare au fost trimise, în cazul Milei 23 necesitatea includerii pescuitului în tabloul cercetării a devenit în scurt timp evidentă. Nu e vorba numai că principala activitate cu caracter economic a bărbaţilor este cea a pescuitului sau că pescuitul sportiv reprezintă o atracţie turistică importantă; peştele este resursa naturală comună exploatată de locuitorii satului vreme de sute de ani, iar ciclurile diurn şi sezonier în jurul cărora se desfăşoară viaţa socială ţin în mare parte de pescuit şi de tipul de peşte pescuit. Prin urmare, cât priveşte cazul Mila 23, pare greu de crezut că putem separa felurile de mâncare puse zilnic pe masă de locuitori şi angajaţii pensiunilor deopotrivă (majoritatea după cum aţi văzut au ca principal ingredient peştele), de activitatea prin care bibanul, carasul, ştiuca sau crapul ajung din apele Dunării pe albul farfuriilor.

## O istorie normativă a Deltei

Cumva am plecat de la ideea preconceptă că Delta este un loc izolat unde trăiesc comunităţi restrânse. Privind către istorie ne putem intreba dacă Delta a fost vreodată într-adevăr un loc izolat sau dacă fenomenul izolării nu este doar o percepţie a modernităţii, influenţată de mass-media. Dacă ne referim la descoperirile de la Hamangia, putem vorbi de o Deltă locuită încă din Preistorie sau, mai recent, din Antichitate, dacă ne gândim la tezaurul de la Agighiol sau la descoperirile arheologice de la Enisala ori necropolele de la Murighiol. Cele mai vechi vestigii arheologice sunt datate 6000 B.C (culturile Boian-Giuleşti, Boian-Vidra, Hamangia I şi Hamangia II) şi chiar înainte de perioada menţionată, este probabil că Delta Dunării se întindea pe un teritoriu aflat acum la 200 de km în largul Mării Negre (Carozza, et al. 2012).

Însăşi formarea Deltei Dunării este încă subiect de dezbatere: dacă acum 18.000 de ani nivelul Mării Negre era mai scăzut cu 135 de metri, iar Delta se întindea undeva la 200 de km de linia actualului ţărm prin canionul acum subacvatic Viteaz, acum 5-6 mii de ani nivelul Mării Negre varia cu 50 de metri, ca apoi undeva în jurul mileniului 3 î.e.n nivelul mării să se stabilizeze, perioadă corespunzătoare Neoliticului (Panin 2009). Delta continuă să evolueze fie sub aspectul factorilor naturali, aşa cum este cazul dunelor de la Letea care au o vechime între 240 şi 70 de ani (Preoteasa, et al. 2009), fie sub influenţa factorilor antropici.

Departe de a fi un loc virgin sau sălbatic, în Deltă prezenţa omului s-a făcut simţită din cele mai vechi timpuri. Dacă sursele antice nu abundă în informaţii, o dată cu Evul Mediu descoperim în Deltă un loc de o importanţă strategică, cu Proslavita sau Periaslavet (localizată ipotetic la Nufăru) unde a avut loc debarcarea celor 20.000 de slavi care au invadat Imperiul Bizantin sau sediul Flotei Bizantine din Lykostomion (gr. „Gura Lupului"; tradus în slava „Vilkov"), pe bratul Chilia, port nu lipsit de importanţă dacă considerăm că de aici au plecat pe Dunăre 500 de corăbii în secolul al VII-lea (Barnea 1971), ceea ce ne face să credem că Delta nu era chiar depopulată. De asemenea, portulanele folosite de genovezi la sfârşitul secolului al XV-lea menţionează în zona Deltei mai multe localităţi. Acestea sunt: Sangiorgi (Sfântu Gheorghe), Donavici (Dunăvăţ), Proslavita (Nufăru), Solina (Sulina), Licostomo (Periprava?), Chilia (Kustova 2006).

Desigur că studiile pentru înţelegerea formării şi a evoluţiei Deltei Dunării sunt nenumărate, dar Delta este studiată în mod ştiinţific abia după formarea Convenţiei Dunării, cu principalul obiectiv de a înlesni navigaţia pe fluviu, alte lucruri fiind considerate de importanţă marginală (Constantinescu, Giosan and Vespremeanu-Stroe 2010). Bunăoară, pe baza rezultatelor studiului de cartografiere a gurilor Dunării realizat de către inginerul britanic Sir A.C. Hartley, prin *Memoire sur les Travaux d'amelioration executes aux Embouchures du Danube* (Commission Europeene du Danube, 1867) se decide amenajarea canalului Sulina. Modificările pe braţul Sulina au determinat creşterea volumului de apă scurs de la 7% la 20%, în defavoarea braţului Chilia care a scăzut de la 72% în 1910 la 54% în prezent (Gâştescu and Driga 2005).

Din punctul de vedere al ecosistemului Deltei, însă, piatra de hotar o constituie munca lui Grigore Antipa. Numit în 1893 director al Muzeului de Istorie Naturală şi Administrator General al Pescăriilor Statului, acesta

porneşte de la lipsa unei concepţii ştiinţifice şi tehnice asupra valorificării potenţialului Deltei şi ajunge să studieze şi să pună în evidenţă mecanismele producţiei biologice şi piscicole. După cum observă Gheorghe Brezeanu şi Olivia Cioboiu (2010), Antipa

> „... a stabilit principiile şi metodologiile de creştere a producţiei şi productivităţii biologice şi piscicole a lacurilor, zonei inundabile şi Deltei. El arată că o ridicată producţie biologică şi piscicolă a lacurilor Deltei şi zonei inundabile, poate fi asigurată doar printr-un aport de apă proaspătă din Dunăre […] prin reglarea regimului hidrologic al acestor ecosisteme, s-a modificat structura biocenozelor planctonice şi bentonice, a crescut producţia şi productivitatea biologică a lacului Razelm iar producţia piscicolă a ajuns în 3-4 ani de la 380.000 la 3.600.000 kg/an".

Revenind la problemă izolării, satul Mila 23 doar pare că este izolat. Majoritatea locuitorilor se descurcă, ne spune un interlocutor, cu ajutorul bărcilor cu motor care au ajuns să circule necontestate în zonă în decursul ultimilor ani, iar drumul altminteri inconvenabil către Tulcea, printr-o scurtătură a canalelor, este tăiat undeva în apropierea Gorgovei. Astfel, călătorii frecvente de aprovizionare spre Tulcea, mai cu seamă călătoria anuală de toamnă pentru a strânge provizii pentru iarnă, sunt făcute posibile de bărcile cu motoare de nouăzeci, o sută, o sută şi ceva de cai putere. Desigur, nu toate familiile au în proprietate bărci mai puternice decât obişnuita şi răspândita „Lagună" cu motor de până în cincizeci de cai putere, iar costurile la carburantul înghiţit prodigios de motoarele mai puternice limitează într-o mare măsură lucrurile.

În afara bărcilor private şi a cursei cu plecare din Tulcea oferite de trei ori pe săptămână de către Navrom, cu sus-menţionata escală la Crişan, un alt „indicator" al incluziunii comunităţii într-un spaţiu social mai larg poate fi conţinutul rafturilor celor cinci magazine mixte sau a celor trei baruri/cluburi care operează în sat. Se pare că patronii acestor firme au propriile şalupe la dispoziţie pentru a rezolva problema aprovizionării, iar acest lucru se reflectă îndeosebi, am putea spune, în diversitate produselor puse în vânzare: vin de Cricova şi şampanie Angelli deasupra unui raft plin cu sortimente de cipsuri, toate păzite dintr-un colţ de cutii pline cu roşii, pere, castraveţi şi piersici, laolaltă cu brânzeturile de supermarket din lada frigorifică din colţ.

## Metodologia folosită

Într-un eseu celebru (1995, 8), antropologul francez Marc Augé sugera că „etnologul [sau antropologul] este o persoană situată undeva (acel ‚aici' al momentului) care descrie ceea ce el observă sau ceea ce el aude în acest moment particular". În condiţiile prezentate mai sus, echipa trimisă în Mila 23, a încercat în limita timpului disponibil, să combine cele două largi căi de cercetare, gătitul şi pescuitul, în strădaniile etnografice întreprinse pentru a putea la final reconstitui „scena crimei" – pentru noi doi, însă, nu mai era o problemă de „Ce şi cum gătesc oamenii în Mila 23?", ci de „Cum ajunge peştele din Dunăre pe masa unui locuitori obişnuit al Milei 23?". Mai precis, prin intermediul interacţiunilor cu sătenii am fost curioşi să încercăm să aflăm, pe de o parte, ce fel de peşte se prinde în zonă, obiceiurile sezoniere legate de pescuit, metodele de pescuit folosite în zonă etc. şi, pe de altă parte, dimensiunea politică a pescuitului pe care o ştiam a fi destul de controversată în contextul dezbaterii privind braconajul şi dezvoltarea ecologică durabilă, conform standardelor europene.

Acestea din urmă sunt, desigur, subiecte delicate, astfel că interviurile purtate cu pescari au îmbrăcat forma interviurilor nestructurate, câteodată simple discuţii scurte pe malul apei sau în spatele undiţei, cu subiectele enumerate mai sus în minte. Am încercat pe cât posibil să permitem pescarilor libertatea de a ne introduce în „rutina" vieţilor lor şi de a-i lăsa pe aceştia să deschidă subiectul braconajului, de pildă. Din motive evidente, toate numele care apar în acest text sunt pseudonime.

Cu toate acestea, nu avem pretenţia de a susţine că am fost pe de-a dreptul acceptaţi de către pescari în interacţiunile cu aceştia. Amintim aici vechea zicală etnografică care spune că oricât de mult te-ai strădui să devii nativ al locului în care îţi desfăşori activităţile ştiinţifice, niciodată nu vei ajunge să fii acceptat întru totul de către comunitate. Pe lângă această problemă metodologică, să-i spunem istorică a cercetării noastre, trebuie amintită teama faţă de sancţiunile pentru încălcarea legii în domeniul pescuitului comercial extrem de serioase pentru un pescar care din munca sa este nevoit să susţină traiul cotidian al întregii familii, ceea ce cu siguranţă a contribuit la o anumită reticenţă de a discuta cu străinii. Cum se întâmplă de regulă, încrederea reciprocă pe care am reuşit să o clădim cu câţiva pescari a făcut rod abia în ultimele treizeci şi şase de ore ale şederii noastre acolo, astfel încât au rămas destule aspecte (relaţia pescarului cu cherhanaua, pescuitul turistic, pescuitul hibernal ş.a.) pe care o viitoare cercetare le-ar putea aborda.

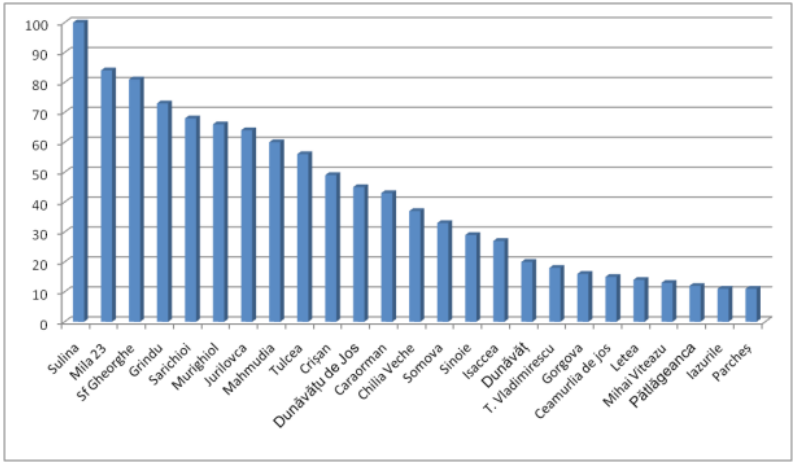
O altă metodă de cercetare folosită a fost analiza documentară a bucăţilor de legislaţie adoptate şi impuse de-a lungul diferitelor regimuri politice şi perioade istorice prin care s-a reglementat pescuitul în apele interioare ale României şi în Delta Dunării. Analiza şi prezentarea în continuare a rezultatelor acesteia nu s-au vrut a fi exhaustive, pentru aceasta ar fi necesar un articol de sine stătător, ci doar instructive pentru cititorul general în ceea ce priveşte resorturile birocratice cu care au avut şi continuă să aibă de-a face pescarii din Deltă şi din Mila 23.

## O privire asupra Milei 23

Satul Mila 23 se află la a douăzeci şi treia milă marină Vest de Sulina, în Delta fluviului Dunărea. Cu o populaţie de aproximativ 480 de persoane, principala sursă de venit a locuitorilor o reprezintă pescuitul prin închiderea unei porţi de ape cu plase, o practică economică transmisă intergeneraţional, pe linie masculină, desfăşurată pe perioada întregului an numai de către bărbaţii satului. Printre speciile de peşti care pot fi găsite în reţetele şi pe mesele localnicilor putem distinge, printre altele, ştiuca, somnul, carasul, bibanul, crapul.

Orice fel de încercare de a recompune o imagine de ansamblu a practicilor cotidiene din Mila 23 nu putea ignora pescuitul, activitatea propriu-zisă de exploatare a principalei resurse (culinare) comune, peştele. Deşi pescuitul cu undiţa, sportiv sau profitabil economic, poate fi practicat şi de femei, bărbaţii sunt cei care monopolizează pescuitul cu plasele, un aspect al diviziunii de gen a muncii specifică comunităţilor de pescari din întreaga Deltă. Conform datelor oficiale furnizate de ANPA[1], în 2005 97,98% dintre pescarii de ape interioare înregistraţi din România au fost bărbaţi, adică 2480 de pescari dintr-un total de 2531. Este greu de presupus că acest procent a cunoscut modificări majore în intervalul de timp scurs de atunci. În privinţa autorizaţiilor de pescuit, conform datelor furnizate de ANPA pe 2012, nu mai puţin de 84 de autorizaţii au fost emise în Mila 23, înaintea celor 81 de autorizaţii din Sfântu Gheorghe, număr depăşit doar de cele 100 de autorizaţii emise în Sulina (vezi graficul 1).

Întorcându-ne puţin în istorie, 14 iulie 1484 este data la care gurile Dunării sunt cucerite de Imperiul Otoman, iar până la mijlocul secolului al XV-lea din pescuit se obţinea un venit anual de 80.000 de galbeni ungureşti sau florini, prin exportul a două mii de care cu peşte în Polonia şi în Transilvania. Regulamentul din 1484 preciza că dreptul de a pescui era concedat unor pescari, numiţi *sahibi* sau posesori sau arendaşi, oameni liberi cu îndatoriri faţă de tronul Moldovei. Dimitrie plecat din Moldova, Andras ungurul sau ardeleanul, împreună cu alte 18 nume de pescari, Lasv (Laszlo), Tomas (Tamas), Gorku (Gyorgy) şi Blas (Balas), care au calificativul de unguri sau ungureni ai lui Iancu de Hunedoara, ce aşezase o garnizoană în cetatea de la gurile Dunării.




*Graficul 1.* Autorizaţiile de pescuit emise în anul 2012. Sursa: ANPA

Regulamentul mai menţionează un pescar, Vartului, din Ţara Românească, iar ceilalţi ar putea fi greci, români şi unguri. Dreptul de pescuit era acordat în schimbul dijmei sau zeciulelii din peştele prins şi în schimbul a o sută de butoaie de peşte pe an. Sahibii reţineau un peşte la fiecare sesiune de pescuit, un sturion, un morun sau un crap mare, iar în timpul sezonului reuneau pescarii pentru a primi dijma ce se cuvenea (beylik): unul din zece peşti şi cantitatea de 100 de butoaie. După predarea dijmei şi a celorlalte drepturi (rusum) ce se cuveneau Domnului, peştele era distribuit în părţi egale între pescari. Înainte de Cucerirea otomană, pârcălabii cetăţii de la Dunăre obţineau părţi egale cu cele ale arendaşilor şi, în plus, patru butoaie de peşte la jumătate din preţul pieţei. În afară de dijmă, Domnia încasa

vamă în valoare de 3 aspri pentru un butoi de peşte. Era plătită de cumpărător care mai dădea un aspru la patru butoaie ca drept al secretariatului. Practic, legiuitorul otoman a transpus în legislaţie obiceiurile existente. Modificările la legislaţie sunt nesemnificative: se menţine dreptul de arendă, iar taxele luate de pârcălabi se transferă catre Vistieria otomană (Alexandrescu-Dersca Bulgaru 1971). Una dintre dispoziţiile date în folosul pescarilor de administraţia otomană este dreptul de a vinde peştele capturat odată predată dijma şi plătite drepturile (rusum), fără a mai avea obligaţii în plus faţă de comandantul cetăţii, de exemplu (idem).

În perioada Antipa, pescuitul era reglementat prin legea nr. 1394 din 11 aprilie 1927 privind organizarea şi exploatarea pescăriilor. Prin lege se statua că Statul Român administrează pescăriile apelor sale şi reglementează exploatarea pescuitului în apele particulare. În acest scop, prin lege se înfiinţa pe lângă Ministerul Agriculturii şi Domeniilor şi sub autoritatea Ministerului o instituţie autonomă cu numele de Administraţia Generală a Pescăriilor. Administraţia răspundea de bălţile, lacurile, apele de pescuit ale Statului, inclusiv Marea teritorială, stufăriile şi pământul, proprietatea Statului din regiunile inundabile ale fluviilor şi râurilor ţării, de asemenea „vasele, construcţiunile şi toate instalaţiunile pescăreşti ale Statului. Încă de atunci legislaţia stabilise că „nimeni nu poate pescui în apele şi balţile Statului, judeţelor, comunelor şi epitropiei liceului Bolgrad, dacă nu poseda o autorizaţie de pescuit" (art. 17). Pentru a obţine autorizaţia de pescuit condiţiile erau destul de simple: pescarul trebuie sa fie supus român, să cunoască meseria, să aibă unelte de pescuit sau să fie membru al unei cooperative ori asociaţii recunoscute de administraţia pescăriilor şi care posedă uneltele necesare. Autorizaţia era eliberată pentru fiecare pescar în parte pe un termen de 5 ani. Numărul năvoadelor şi aparatelor de prins era fixat de administraţie pentru fiecare baltă sau apă.

De asemenea, legea prevedea o dijmă pentru pescari, iar peştele prins trebuia adus numai în locurile special stabilite. Obligaţiile pescarilor în această perioadă nu sunt puţine, ei sunt direct răspunzători pentru materialele de închis bălţile, de imobilele şi de edecurile ce li se pun la dispoziţie pentru prinderea, păstrarea şi transportul peştelui, de asemenea mai răspund şi de buna stare a închisorilor, leselor, gardurilor, capcanelor şi uneltelor de pescuit ce li s-au încredinţat.

Ei mai sunt obligaţi să repare şi să umple la timp gheţăriile, cherhanalele şi să întreţină în perfectă stare gârlele de alimentare şi de evacuare ale bălţilor.

Una din sancţiunile pentru încălcarea legislaţiei este pierderea autorizaţiei de pescuit: dacă pescarii au dosit sau au vândut pe furiş peştele, dacă dau dovadă repetată de rea voinţă, de neglijenţă şi nepricepere la pescuit sau dacă neglijează întreţinerea în buna stare a canalelor, gârlelor şi a comunicaţiilor dintre bălţi. Avantajele sunt destul de puţine, iar practic pescarii au dreptul în avans la o porţie din dijmă, după cum spune legea: în timpul lucrului au dreptul la adăpost şi la tainul zilnic de peşte proaspăt sau sărat. Pentru hrana familiei ei pot lua, cu autorizaţia proprietarului sau arendaşului, câte 15 kg săptămânal din dijma cuvenită lui. Legea trateză distinct cherhanalele şi aparent sunt încurajate asociaţiile şi cooperativele, deşi suntem în anul 1927, iar numărul cherhanalelor este limitat la trei pe sat. În acelaşi timp putem spune că Statul descurajează monopolul privat în condiţiile în care un cherhanagiu nu poate avea mai mult de trei cherhanale şi numai în cazul când în localitate nu sunt cherhanale suficiente.

Desigur, şi în 1927, ca şi acum, arendarea bălţilor se făcea prin licitaţie, dar nu oricui şi nu oricum: bălţile şi apele mici şi mijlocii, pescarilor autorizaţi, de preferinţă cooperativelor şi, în lipsa lor, asociaţiilor formate din pescari autorizaţi pe durată de 5 ani, cu un program special de exploatare, de întreţinere şi de ameliorare a fondului fixat de consiliu; bălţile şi apele mari, regiunile de bălţi sau ape, cooperativelor, şi, în lipsa lor, asociaţiilor de pescari, federalelor şi consorţiilor de cooperative sau societăţilor comerciale româneşti, pe care consiliul le socotea ca fiind în măsură să execute caietul de sarcini stabilit. Termenul arendării bălţilor mari şi regiunilor de bălţi nu putea fi mai mare de 15 ani. Surprinzătoare în legea din 1927 este limitarea accesului societăţilor comerciale, şi anume arendarea către societăţile comerciale se face „numai pentru bălţile sau regiunile de bălţi cari au nevoe de investiri mari pentru a fi puse în valoare, investiri pe cari administraţia pescăriilor nu le poate face din veniturile fondului de intensificare” (art. 42). Aceste arendări erau supuse aprobării ministrului şi poate o doză de naţionalism exista în lege prin faptul că, în cazul societăţilor comerciale, „capitalul [...] trebuie să fie 60% românesc; iar consiliul de administraţie şi comitetul de direcţie să fie compus în majoritate din români” (art. 39, alineatul 2). Legea prevedea, de asemenea, modul de transport al peştelui precum şi contrucţia de camere frigotehnice pentru conservarea acestuia.

Aproape 50 de ani mai târziu, avem o lege într-un context politic şi economic total diferit - legea nr. 12 din 1974, lege care, într-un limbaj de lemn, promovează reglementarea unitară a exploatării şi stabilirea unor reguli de bază privind atribuţiile şi răspunderile pentru dezvoltarea pisciculturii şi pescuitului în ţara noastră pentru terenurile care nu pot fi folosite în mod agricol. La nivel declarativ, lucrurile stăteau foarte bine: au fost prevăzute măsuri de protecţie şi dezvoltare a speciilor valoroase de peşti prin amenajarea de zone naturale de reproducere a sturionilor, aclimatizarea de noi specii de sturioni adaptabili creşterii în apele Dunării şi înfiinţarea de staţiuni pentru producerea puietului de sturioni şi de lostriţă. În scopul protejării fondului piscicol, legea prevedea perioadele şi zonele de prohibiţie a pescuitului, limitarea pescuitului anumitor specii de peşti, dimensiunile minime ale peştilor şi ale altor animale acvatice ce pot fi pescuite[2], precum şi condiţiile de exercitare a pescuitului sportiv[3].

Cât priveşte drepturile pescarilor, acestea nu par a fi mult mai mari în perioada regimului comunist: pescarii încadraţi în unităţile piscicole din Delta şi Lunca Dunării, Complexul Razelm-Sinoe şi apele litorale, aveau dreptul de a cumpăra de la unităţile unde erau salariaţi anumite cantităţi de peşte atunci când au realizat lunar planul individual de producţie. O prevedere care la prima vedere nu pare a fi mult diferită de specificaţiile din 1927, când pescarii aveau dreptul la 15 kg pe săptămâna din dijma proprie. Dar, citind legea în detaliu, vedem că din punct de vedere legal drepturile pescarilor au fost diminuate: cele 15 kg săptămânale au devenit 10 kg maxim pe fiecare lună.

Dacă în legea din 1927 era prevăzut ceea ce pot face pescarii şi se putea contura o strategie pentru dezvoltare, legea din 1974 pune accent pe ce nu au voie să facă pescarii. De asemenea, în legea din 1974 se acordă o atenţie deosebită speciilor valoroase de peşte aşa, cum este scrumbia şi sturionul, prin: amenajarea de zone naturale de reproducere a sturionilor; înfiinţarea de staţiuni pentru producerea puietului de sturioni şi de lostriţă; aclimatizarea de noi specii de sturioni adaptabili creşterii în apele Dunării; organizarea de centre pentru înmulţirea şi creşterea chefalului şi chiar şi executarea de construcţii pentru împiedicarea evadării peştilor valoroşi în Marea Neagră (art. 10).

Este interesantă o prevedere din lege care spune că „unităţile deţinătoare de bazine piscicole răspund de asigurarea pazei armate şi protecţia fondului piscicol în condiţiile prevăzute de lege" (art. 12). Desigur că ne putem întreba de ce în societatea socialistă era necesară paza armată.

Pescuitul este la rândul său strict reglementat. Prin pescuit legea socialistă înţelegea prinderea „peştelui şi a celorlalte vieţuitoare acvatice pe bază de autorizaţie în locuri, perioade, cu unelte şi în dimensiunile permise de lege, în scop industrial, ştiinţific sau sportiv" (art. 13) şi în mod evident pescuitul industrial nu putea fi practicat decât de către personalul autorizat al unităţilor economice care exploatează bazinele piscicole. Legea defineşte perioadele de prohibiţie pentru Delta Dunării (art. 17, punctul A) şi specifică speciile de peşte prohibite, precum sturionul şi scrumbia (punctul B), dar şi explicitează metodele şi instrumentele de pescuit interzise precum şi locurile în care acestea sunt interzise (punctul C)[4]. Nu întâmplător, toate uneltele de pescuit erau proprietatea întreprinderii piscicole şi pentru persoanele private era interzisă deţinerea de unelte de pescuit: năvoade, voloace, setci, ave, prostovoale, virse.

Alte interdicţii sunt însă la fel de relevante, printre acestea menţionăm „aşezarea uneltelor de pescuit fixe sau plutitoare pe mai mult de două treimi din lăţimea râurilor, gârlelor sau canalelor pescăresti" şi „recoltarea stufului, papurii, rogozului sau ierbii din bazinele piscicole, fără autorizarea unităţii piscicole" (art. 20).

Descrierea legislaţiei post-comuniste este dificilă. În *Pescari şi Pescuit în Sf. Gheorghe: practici şi instituţii* (Balaban, Birta şi Stoica 2009), autorii propun o etapizare a perioadei post-socialiste: perioada 1990-1997 caracterizată de haos, apariţia societăţilor private şi dispariţia treptată a societăţilor socialiste; perioada 1998-2002, în care pescarii au obţinut permise individuale de pescuit, ca prima etapă de privatizare a dreptului de pescuit; perioada 2002-2006, perioada concesiunilor, în care 25 de zone au fost concesionate pe o perioadă de 10 ani. O dată cu 2002, peştele devenea propietatea concesionarului, care înregistra captura şi plătea pescarii. Implementarea sistemului concesiunilor, susţin autorii, a introdus obiceiul raportărilor false. Ca lucrurile să fie mai complicate de atât, în anul 2005 se anulează contractele de concesionare prin legea 113/2005. Începând din acest an şi până în prezent, practicarea pescuitului s-a realizat pe baza permisului de pescuit individual eliberat de Agenţia Naţională pentru Pescuit şi Acvacultură (ANPA), prin intermediul asociaţiilor de pescari.

În urma cercetării de teren desfăşurate de autori în 2008, perioada post-concesiune este caracterizată ca fiind grea şi tulbure, după anularea concesiunilor pescarii trebuie să suporte toate cheltuielile legate de plata impozitului pentru pescuit, asigurări de sănătate, contribuţii pentru şomaj şi pensie. Desigur, există libertatea de a preda captura către mai multe cherhanale cu care pescarul are încheiate contracte de prestări servicii. Prin contractul încheiat cu cherhanalele, pescarul are obligaţia de a respecta regulamentul ANPA, adică să respecte cota alocată, zonele de pescuit, să folosească şi să utilizeze ambarcaţiunile şi uneltele de pescuit înscrise în autorizaţie şi să solicite înregistrarea capturilor la punctul de colectare. Pescarul are obligaţia să ţină evidenţele capturilor pe care trebuie să le trimită lunar către Rezervaţia Biosferei Delta Dunării (ARBDD). Este de menţionat că în anul 2011 mai mult de un sfert din pescarii autorizaţi de la Mila 23, adică 28 de pescari, nu au raportat capturi de peşte, conform datelor oficiale furnizate de această instituţie. Pescarii din Mila 23 sunt organizaţi în două Organizaţii de Pescari Comerciali, IOROM (11 membri) şi MOST (16 membri), şi o Organizaţie de Producători de Peşte, SOMOTELUL (18 membri) (Comisia Europeană 2006).

Dacă în cercetarea întreprinsă în 2008 de Balaban, Birta şi Stoica tema predominantă de dezbatere era propunerea interzicerii pescuitului industrial, astăzi noua temă din Deltă este Bursa Peştelui din Tulcea. Articolele din campania de presă vorbesc despre dificultatea urmăririi pescarilor de către Jandarmeria Tulcea, Poliţia Deltei, Poliţia de Frontieră, Administraţia Rezervaţiei Biosferei Delta Dunării, Garda de Mediu a ARBDD şi Agenţia Naţională de Pescuit şi Acvacultură pentru cei aproape 1500 de pescari autorizaţi, Jandarmeria avea la dispoziţie „doar" 600 de oameni în Deltă, dificultatea invocată de autorităţi fiind legată de cei 5000 de pescari din Deltă care pescuiesc familial (Dogaru 2010). Mai mult, după cum observă şi autorii (Balaban, Birta şi Stoica 2009: 22), există un număr apreciabil de instituţii de Stat care oficial controlează desfăşurarea activităţii de pescuit în Deltă: AARBDD-ul prin intermediul agenţilor ecologici, Poliţia de Frontieră, Poliţia Deltei, Garda de Mediu şi Inspecţia Piscicolă, astfel încât pescarii înşişi par a resimţi o „situaţie de teroare" ori de câte ori ies pe baltă, indusă de controlul guvernamental perceput a fi excesiv.

În final, dosarele întocmite de către cele şase instituţii menţionate mai sus ajung la Parchetul de pe lângă Tribunalul Tulcea şi după aceea la Tribunalul Tulcea. Conform unui raport intitulat *Braconajul - Situaţia actelor de control în Delta Dunării şi a sancţiunilor aplicate* redactat de Asociaţia „Salvaţi Dunărea şi Delta", între 2005 şi 2007 au fost desfăşurate aproximativ 7500 acte de control sub autoritatea celor şase instituţii şi s-au intocmit 855 de dosare penale, adică 11,4% din totalul actelor de control (Asociaţia „Salvaţi Dunărea şi Delta": 2008). Raportul continuă să arate cum din cele 855 de dosare, procurorii au întocmit şi au trimis în instanţă doar 25 de rechizitorii (3,7%), adică trimiteri în judecată, alte 182 de dosare nefiind soluţionate deloc; din aceste rechizitorii, judecătorii au condamnat o singură persoană la un an de închisoare (2008: 1), iar alte 21 de persoane au primit amenzi penale „sub limita impusă de Legea 192/2001 privind privind resursele acvatice vii, pescuitul şi acvacultura, cu modificările si completările ulterioare (adică 5000 RON conform art. 56, alin.1, din Legea 192/2001 şi 30.000 RON conform art. 56, alin.2, din aceaşi lege" (2008: 6).

Pe lângă legislaţie şi funcţionarea justiţiei, mai există însă şi strategiile de dezvoltare a Deltei. Este important să menţionăm aici Master Planul elaborat de Institutul de Cercetări pentru Delta Dunării şi, în strânsă legătură cu pescuitul, Programul Operaţional pentru Pescuit 2007-2013. Acesta din urmă îşi asumă împlinirea viziunii strategice exprimate într-un document companion, Planul Naţional Strategic pentru Pescuit 2007-2013, şi anume „Un sector piscicol competitiv, modern şi dinamic, bazat pe activităţi durabile de pescuit şi acvacultură care ia în considerare aspectele legate de protecţia mediului, dezvoltarea socială şi bunăstarea economică" (Ministerul Agriculturii şi Dezvoltării Rurale 2007, 21). Printre obiectivele generale ale programului regăsim: „dezvoltarea competitivităţii şi a durabilităţii sectorului piscicol primar", „dezvoltarea pieţei pentru produsele sectorului piscicol" şi „susţinerea dezvoltării durabile a zonelor pescăreşti şi îmbunătăţirea calităţii vieţii în aceste zone" (idem).

Dar lucrurile nu sunt perfecte. De exemplu, în perioada anului 2008, în paralel cu cercetările efectuate la Sfântu Georghe, Institutul de Cercetări pentru Delta Dunării realiza studiul *Study on the willingness of Sfântu Gheorghe fishermen community, from Danube Delta, to involve in decision making regarding biodiversity conservation by switching from sturgeon fishing to other natural resources* (Bozagievici et al. 2011). Trecând cu vederea anecdotica întrebării puse pescarilor cu privire la utilizarea calculatorului la locul de muncă, întrebare la care răspunsul a fost evident

nu, cercetarea propunea, în cadrul unor întâlniri cu pescarii, o soluţie alternativă la pescuitul de sturion prin cultivarea cătinei albe şi producerea de produse tradiţionale. Cercetarea de teren din 2012 nu a pus în evidenţă promovarea produselor din cătină în Sf. Gheorghe.

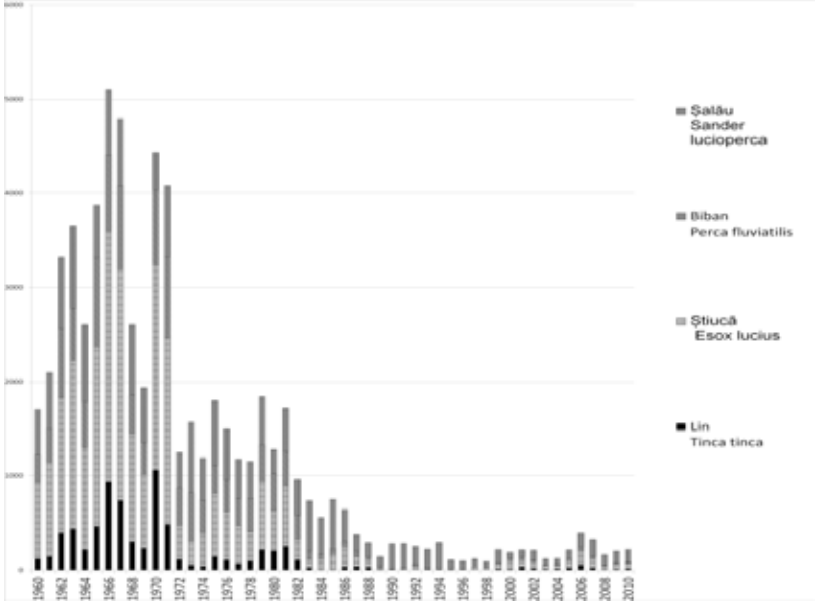
Coincidental, observăm o tendinţă de scădere a peştelui din Deltă pe parcursul acestei perioade istorice care aproximează o sută de ani. Conform articolului scris de Năvodaru şi Năstase (2011), statistica capturilor pescăriilor din 1920 până în 2010 arată un trend continuu descendent al ihtiofaunei Deltei şi, mai mult, începând cu 1972 şi până în 2010, un dezechilibru în compoziţia acesteia în favoarea carasului, care a devenit peştele cel mai des prins de pescari (2011: 78). În graficele de mai jos (graficul 2 şi graficul 3) avem evidenţiate aceste două fenomene pe o serie de specii diferite de peşti capturate în Deltă. Din motive de spaţiu, dar şi de lizibilitate, am ales prin convenţie să reprezentăm numai o perioadă de 50 de ani, din 1960 până în 2010.

De asemenea, imediat după 1990 se observă o tendinţă descrescătoare a consumului de peşte înregistrat în România: dacă în 1989 aveam un consum de puţin peste 8 kg/locuitor/an, cu un nivel minim de 2 kg/locuitor/an în perioada 1993-1999 (MADR 2007: 13), în 2007 acesta ajungea la 5,5 kg/locuitor/an, cu mult sub media EU-27 de 23,3 kg/locuitor/an (Comisia Europeană 2012: 46).

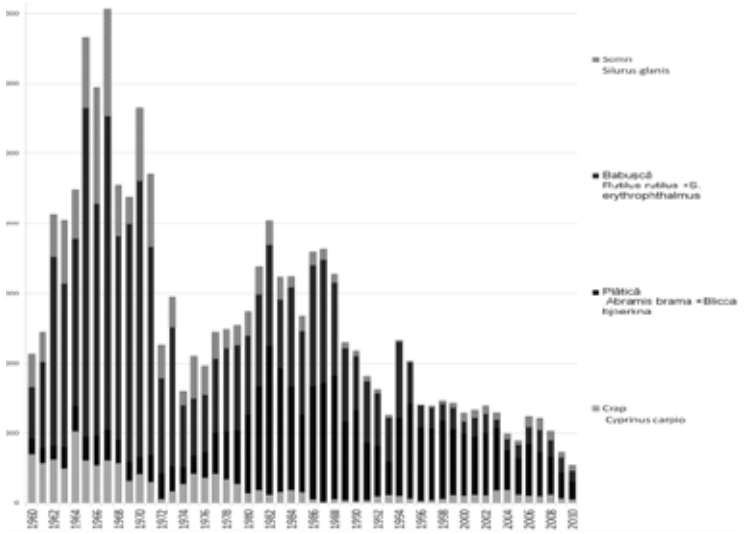
În altă ordine de idei, conform ordinului nr. 128 din 11 iunie 2012 pentru „aprobarea Normelor privind accesul la resursele acvatice vii din domeniul public al statului în vederea practicării pescuitului comercial în habitatele piscicole naturale, cu excepţia ariilor naturale protejate", pentru a putea pescui comercial în Delta Dunării un pescar trebuie să deţină o licenţă de pescuit, un permis de pescuit comercial şi o autorizaţie de pescuit comercial, documente care se emit şi se eliberează prin decizia preşedintelui ANPA (art. 5). Din acelaşi document oficial aflăm că licenţa de pescuit este „un document netransmisibil, emis pentru o perioadă determinată, care conferă titularului său dreptul, limitat de normele naţionale, de a utiliza o anumită capacitate de pescuit pentru exploatarea comercială a resurselor acvatice vii şi care se vizează anual" (art. 6, al. 1) şi că aceasta „se eliberează la solicitarea proprietarului, pentru navele/ambarcaţiunile de pescuit înscrise în fişierul navelor/

ambarcaţiunilor de pescuit" (al. 2). Tot în licenţa de pescuit găsim înscrise „numărul şi tipul uneltelor de pescuit admise pentru o ambarcaţiune" ( al. 4).

Pe de altă parte, autorizaţia de pescuit comercial este un document care „conţine date referitoare la identificarea utilizatorului, la perioada de valabilitate, la zona de pescuit, cota alocată pe specii, porturile/punctele de debarcare, centrele de primă vânzare" (art. 10, al. 1). Orice încălcare a legii pescuitului, aflăm din acelaşi ordin, atrage după sine imposibilitatea de a mai deţine permise, licenţe şi autorizaţii de pescuit comercial (art. 11), ceea ce înseamnă că, la un control, un pescar găsit cu nereguli îşi poate pierde definitiv posibilitatea de a practica pescuitul comercial în Deltă.




*Graficul 2. Sursa: statistici ale diferitelor administraţii pescăreşti (apud Năvodaru şi Năstase 2011)*




*Graficul 3. Sursa: statistici ale diferitelor administraţii pescăreşti (apud Năvodaru şi Năstase, 2011)*

## Pescuitul și Pescarii în Mila 23

Oportunitatea de a însoţi pescarii în timpul unei ieşiri pe baltă a apărut în urma unei serii de contacte cu pescarii satului, prin interviuri nestructurate, precum am spus mai devreme, şi primirea unei invitaţii din partea unuia dintre aceştia – Domnul Batistuta. Batistuta pescuia de 15 ani în Deltă. Atunci când am intrat în vorbă cu el pe digul care protejează satul de umflarea Dunării, curăţa plasele de pescuit pentru a le folosi a doua zi.

Câteva cuvinte despre plase. Sunt două feluri de plase de pescuit acceptate legal în Delta Dunării: vintirul şi talianul. În ambele cazuri, scopul este de a închide o întindere de apă în aşa fel încât peştele, îndemnat de curent sau de pradă, să intre în cămăruţele special înnodate în plase. În cuvintele lui Batistuta:

> „Suprafaţa de apă care o pescuieşti se numeşte toană...are toane, acum prinzi trei peşti, următoarea toană, următorul rând, când îţi vine să stai la rând, ca-n parcare cum stau taximetriştii, vorbesc

> serios, sau ca la moară, deci arunci dintr-o parte, scoți din cealaltă, acolo se adună pescarii la rând, șapte-opt pescari la rând."

Vintirul este o plasă care încorporează de la trei la cinci cercuri cu diametrul de 120 de centimetri care, între ele, formează două cămăruţe intermediare prin care înoată peştele până să ajungă în cea de-a treia şi ultima cămăruţă din care nu mai poate ieşi. Talianul, în plus faţă de vintir, închide o mai mare întindere de apă, este mai lung (zeci de metri) şi formează la un capăt, dintr-o plasă întinsă ca fileul de tenis numită „aripă", un triunghi numit „obor" care ar trebui să conducă peştele până la cămăruţa finală în care rămâne prins.

> „Oborul e exact cum ar fi ţarcul unde punem oile la stână, când le dă la strungă, deci...un talian are şapte colici...mai are trei vintire [inele]."

Partea întinsă a plasei este menţinută tensionată cu ajutorul unei serii de greutăți de plumb, legate de partea scufundată a plasei, şi o altă serie de bucăți de plastic, goale pe dinăuntru, care plutesc deasupra apei. Ambele tipuri de plasă sunt fixate în loc împotriva curentului în nişte bucăţi lungi de lemn, numite „colici", care se ridică deasupra apei ca un fel de pădure desfrunzită.

> „Colicul e ca un arac...care e ca şi cum e fierul la un beton, deci e armătura sculei respectivei, în general. Deci, ca să poţi să delimitezi...pentru faptul că orice pescar îşi cunoaşte colicii cum s-ar spune, aracii, îşi cunoaşte că are o anumită tăietură. În al doilea rând, îi poate delimita teritoriul, de unde până unde ţine...pentru că astea se înădesc practic, vintirele acelea, se leagă colec de colec, se pune scula şi închizi o suprafaţă de apă pe care consideri tu că vei prinde, pe acolo va trece peştele."

Vintirele sunt, de asemenea, amplasate în vegetaţia aproape de linia de stufăriş de lângă mal şi pescarii adesea sunt nevoiţi să-şi cresteze un intrând, să-i spunem, prin acesta cu ajutorul rizacului, o secure mare. Talienii şi vintirele sunt ridicate la suprafaţa apei pentru a fi controlate cu ajutorul „ghionderului", un instrument cu un mâner de lemn de mărimea unei lopeţi cu un fel de furcă cu doi colţi la unul dintre capete cu ajutorul cărora se agaţă inele speciale cusute în plase. Acestea sunt „sculele" folosite de pescarii din Mila 23 şi pot fi amplasate de-a lungul canalelor şi la intrarea în Lacul Fortuna (denumirea locală a Lacului Furtuna).

> „Pe canal [se pescuieşte] cu-n singur vintir pentru că fiind curentul mare îl ascunzi în spatele sălciilor...curentul, dacă ieşi mult în larg, se dărâmă, se umple cu mizerie, şi-atunci eşti...ca nebunul."

În acest loc avea întinse plasele Batistuta în dimineaţa de sâmbătă în care am onorat invitaţia. Pescarul era originar din Tulcea, dar locul de muncă l-a adus la Mila 23, pentru o mare parte din an, şi nu trăia din pescuit. În dimineaţa în care am urcat pe dig să vorbim cu el, curăţa vintirele de iarba marină care ceasornicăreşte, înfundă ochiurile plasei şi împiedică peşte nou să intre în capcană. După curăţare, pescarii de obicei întind vintirele şi talienii la soare pentru a se usca şi a scăpa de „mirosul" ierbii şi al apei. Acest contact iniţial a fost urmat de o altă discuţie în cadrul căreia puncte centrale au fost pescuitul şi instrumentarul propriu-zis al pescarului. Orice nepriceput poate recunoaşte dificultatea cu care ajungi să te descurci cu tot jargonul pescăresc, eu nu am făcut excepţie, dar acest lucru a facilitat în mare parte invitaţia de vedea cu propriii ochi cum sunt de fapt amplasate plasele în apă şi zona generală în care pescuieşte lumea. Această călătorie urma să fie făcută special pentru relaxare, „golăneală", cum îi spunea Batistuta, şi pentru a-mi lămuri confuziile din minte.

Am pornit, prin urmare, sâmbătă dimineaţa la ora 07:15, prin Canalul Şontea, spre Lacul Fortuna, locul în care îşi amplasase plasele în ajun. Alături de noi, în micuţa barcă cu motor, şedea domnul Nero, care a adus trei undiţe de pescuit ce au contribuit la aerul doar pe jumătate serios cu care porneam la drum. Deşi eram în plin sezon al bibanului, pentru a-l prinde cu undiţa pe canal trebuie să întinzi firul undiţei în orele mărunte ale dimineţii, înainte să dea căldura. Atenţia sporită acordată temperaturii ambientale este la fel de importantă ca şi locul în care întinzi plasele şi nivelul apei Dunării, iar pentru un pescar, travaliul zilnic prelungit pe perioada unui întreg anotimp îmbracă forma unei mişcări permanente după peşte între aceşti parametri. Batistuta mi-a explicat:

> „Vintirul îl pui ziua, deci...de obicei vii dimineaţă şi scuturi, deci scuturi îţi iei producţia...deci până-n ora zece peştele trebuie să fie gata, acum vara vreau să vă spun, vedeţi ce căldură e, peştele trebuie să fie proaspăt, după care începi să...unde ai scula rămasă, creşte algă multă, ai vintire multe, talieni, deci tot ce e sculă

> legală, trebuie să le cureţi, trebuie să le muţi, în funcţie de apă...deci ce se-ntâmplă, apa scade sau apa creşte: dacă apa creşte, tu fugi cu sculele spre mal, dacă apa scade, tu fugi spre larg."

Dar în acea zi noi pornisem la drum prea târziu pentru a spera la o captură obişnuită ce poate ajunge chiar şi la zece-cincisprezece bibani. După mai mult de o oră de navigat prin canale, trecem prin Canalul Olguţa şi ajungem în locul în care Batistuta şi-a amplasat vintirele. În mod normal, îmi mărturiseşte, nu ar fi verificat aceste plase până luni dimineaţa, atunci când cherhanaua, locul în care pescarii îşi vând captura şi de unde aceasta este trimisă mai departe în ţară, se deschide. Dar prezenţa cercetătorului i-a influenţat decizia în acest sens şi, poate şi mai important, peştele, mai ales ştiuca, prins vineri în plasă de obicei nu trăieşte până luni dimineaţa. Pentru un pescar obişnuit orice captură este una importantă, dar fiindcă cele două cherhanale din sat sunt închise în zilele de sâmbătă şi de duminică, nu multe speranţe sunt puse în oricare plase ar fi lăsate pe baltă de vineri pentru luni. Batistuta însă nu pescuia pentru traiul zilnic, ci din pasiune şi ca o metodă de a-şi suplimenta veniturile.

O dată în faţa vintirelor, acesta foloseşte ghionderul pentru a-mi arăta o parte din captura sa (câţiva caraşi, o ştiucă) şi mă trece prin toate diferenţele dintre un talian şi un vintir, cum am explicat mai sus, de această dată cu ajutorul instrumentelor aflate la îndemână. După aceea rămân singur cu Nero pentru a pescui împreună, în timp ce el se duce să verifice celelalte plase cu o barcă cu vâsle ancorată pe lângă vintire. Nero încearcă să mă iniţieze în tainele pescuitului la undiţă şi pentru următoarele 3 ore dăm la biban şi la ştiucă cu rezultate slabe: pescuiesc 5 bibani din care 4 sunt prea mici pentru a fi păstraţi aşa că i-am aruncat înapoi în apă, iar pescarul a prins doar 3-4 bibani de dimensiuni normale. Iarăşi, ora la care pescuim nu este propice pentru a prinde bibani şi nici ştiuca, cealaltă specie pe care ne-am concentrat eforturile, nu a dat semne de viaţă. Schimbăm de două ori locul, când mai aproape de mal, când mai aproape de apa întinsă a lacului, dar fără niciun rezultat încurajator.

La întoarcere, Batistuta aduce câteva vintire pentru a fi curăţate acasă şi aproape 8 kilograme de ştiucă pe care o punem într-o ladă frigorifică pentru a sta proaspătă, împreună cu peştele prins de noi şi ţinut până atunci într-o plasă scufundată peste marginea bărcii în apa Dunării. Drumul de întoarcere ne aduce în calea „hotelurilor plutitoare", pontoane mari cu spaţii de locuit trase de vaporaşe de-a lungul şi de-a latul canalurilor şi care reprezintă o

problemă serioasă pentru pescari: valurile create de volumul mare de apă dislocat (siajul) de aceste pontoane aduc mizerie (stuf, crengi de copaci, bucăţi de iarbă marină) de la mal în mijlocul canalului şi pot împiedica elicele motoarelor de mică putere cu care sunt echipate majoritate bărcilor pescarilor şi, poate mai grav, murdăresc vintirele şi compromit captura de peşte. Pescarii percep această problemă ca fiind nesoluţionabilă fiindcă dacă ar încerca să depună reclamaţie la Căpitănia Zonală Tulcea, instituţia care se ocupă cu, printre altele, „inspecţia, controlul şi supravegherea siguranţei navigaţiei" pe canalele navigabile şi „sancţionarea contravenţiilor, cercetarea evenimentelor şi accidentelor de navigaţie" (Autoritatea Navală Română 2008), ei înşişi ar fi cei sancţionaţi pentru că şi-au amplasat plasele într-un loc interzis, pe căile marine considerate prin lege canale navigabile.

„Dar cum, de la bun început, ajunge un pescar să obţină actele necesare pentru pescuitul comercial?" ne întrebăm noi. În timpul cercetării, am observat o bucată de hârtie format A4, scrisă cu pixul şi lipită de geamul unui bar din centrul satului, care făcea reclamă unei aşa-numite „şcoli de pescari-Mila 23" şi care oferea un număr de contact pentru depunerea de dosare. Poate aşa puteam afla. Atunci când am apelat numărul am fost imediat pus în gardă de zgomotul de fundal ce se auzea prin receptorul telefonului: persoana apelată, un bărbat poate de vreo 40-50 de ani, se afla într-un loc destul de gălăgios care, după murmurul şi exclamaţiile vocale şi clinchetul paharelor, părea a fi un bar. Sunasem în jurul orei patru după-amiaza, când barurile din sat încep să fie umplute de pescari, şi în timpul conversaţiei ce a urmat am devenit din ce în ce mai convins că discutam cu un pescar din Mila 23, aşezat la o masă, într-un anumit bar din centrul satului, poate chiar acela pe al cărui geam exterior am descoperit afişul în ajun.

S-a dovedit că şcoala de pescari nu era finanţată prin POS/DRU sau alte programe europene (o curiozitate de-a noastră) şi nici nu avea un caracter atât de formal pe cât înţelesesem la început. Domnul care mi-a răspuns la telefon era persoana de contact a pescarilor care îi ajuta pe aceştia să adune actele necesare şi să plătească taxele de rigoare pentru întocmirea dosarului pentru a urma şcoala de pescari. Totul era organizat, spune el, sub egida ANPA care, odată încheiată perioada de admitere, în luna august, aducea profesori specializaţi

de la Tulcea sau chiar de la Constanţa în Mila 23 pentru a susţine cursurile la faţa locului, pe baltă. N-a ştiut să-mi spună dacă şcoala dura trei, patru sau şase luni, fiindcă nu el era cel care se ocupa de etapele ulterioare ale şcolii, ci ANPA, dar, prin diverse apropouri şi indicii verbale, mi-a dat de înţeles că forma cursurilor predate nu era nicidecum una rigidă. La sfârşit mi-a oferit lămuriri: „Ei, nu vă imaginaţi cine ştie ce...se duc pe baltă împreună, profesori, elevi, şi stau toată ziua şi dau la peşte...mai întind un vintir, mai dau la ştiucă, vă daţi şi singur seama cum e treaba..."

La absolvirea şcolii, mi-a explicat în continuare, pescarii trebuiau să se înregistreze la Registrul Comerţului în regim de Persoană Fizică Autorizată (PFA) şi, împreună cu actul doveditor aferent, să depună un alt dosar care să conţină neapărat şi diploma de pescar eliberată de ANPA la sediul ARBDD. Abia după ce ARBDD-ul îi acceptă dosarul şi îi dă un aviz favorabil, poate pescarul să depună un alt dosar la ANPA pentru permisul şi autorizaţia de pescuit. Când l-am întrebat pe Batistuta de şcoala de pescari, mi-a răspuns:

> „Nu-ţi dă nimeni nimic, domnu Cătălin. Aia e o prostie, o vagabonţeală ordinară, se ia banii la oameni. Deci, într-adevăr asta e, ce spuneţi dumneavoastră...e perfect adevărat, dar vedeţi numărul de permise sînt limitate, o mie şi ceva de permise în toată Delta, din care se urmăreşte să reducă, deci aicea păcăleşte lumea, deci într-adevăr se califică ca şi pescar, dar nimeni nu-i garantează că şi va avea permis de pescuit. Deci cel care investeşte, îi ia banii degeaba, că trebuie să mă prindă pe mine să cad în abatere şi să-mi ia permisul definitiv ca să-i dea lui ălalaltul, înţelegeţi? Deci e un număr fix de permisuri care nu se va mai mări..."

Uitându-ne încă o dată în acel ordin nr. 128 din 11 iunie 2012, observăm că printre cele şapte documente necesare la dosar regăsim „copie a certificatului de înregistrare eliberat de oficiul registrului comerţului […] privind desfăşurarea activităţilor economice de către persoanele fizice autorizate" (art. 9. al. 1, pct. d) şi „copie a diplomei/certificatului de formare profesională în domeniul pescuitului comercial" (art. 9. al. 1, pct. f). Similar, pentru eliberarea autorizaţiei de pescuit sunt necesare şapte documente, printre care şi un „tabel nominal cu pescarii profesionişti, copii ale licenţelor de pescuit, tabel cu numărul/tipul/mărcile uneltelor de pescuit" (art. 10, al. 4, pct. c). Pentru a i se elibera licenţa de pescuit, un pescar are nevoie de „doar" şase documente în dosar (art 7, al. 1). Referitor la acte şi taxe, un pescar avea să ne spună

> „...ele nu-s mari, dar dacă le aduni per total şi la bugetul care îl ai în familie, sînt destule. Nu-s mari. Păi dai şaişpe la sută, deci ca orişicine, deci ca să plătesc la ceea ce predau la cherhana, din tot ce prind. Pe lânga asta, ia să vedem, vine îmi cer deal, vine...autorizaţia de pescuit anu ăsta a fost două milioane jumate, asta înainte, pac!...aşa, autorizaţia de mediu, cinci sute de mii, permisul de intrare în baltă, un milion, la frontieră, permisul de graniţă, nu ştiu cât este, când le pui s-adună. Sunt persoană fizică autorizată, da?, cum ar fi sunt persoană juridică, deci să-mi fac singur protecţia muncii: mi-au cerut un milion...deci când le pui la socoteală, se adună. Şi sunt multe."

Într-un studiu despre practicile ilegale de pescuit din Shoal Harbor, New Jersey, Bonnie McCay (1984) vorbeşte despre „îngrădirea bunurilor comune" atunci când tratează subiectul activităţilor ilegale de pescuit din golful New Jersey-ului. Dezvoltarea economică de factură neoliberală a devenit o ameninţare pentru resursele pescăreşti comune, sugerează autoarea, pe de o parte sub forma substanţelor chimice agricole şi industriale, dejecţiilor şi a salubrizării municipale care au poluat estuarul Hudson-Raritan şi au redus ihtiofauna şi, pe de altă parte, reglementarea legislativă îndreptată spre conservarea peştelui deasupra intereselor pescarilor care a dus la întreruperea aproape completă a pescuitului comercial în zona tradiţional utilizată de pescari prin interzicerea anumitor instrumente de pescuit (McCay 1984: 21). Aceste măsuri legislative au împiedicat acumularea legală de capital şi reinvestirea acestuia în dezvoltarea tehnologică a pescăriilor, astfel încât, în propriile lor cuvinte, aceştia nu au putut să depăşească statutul simbolic marginal de „oameni ai golfului" (*baymen*) şi să devină pe de-a-ntregul „pescari" (*fishermen*) (1984: 31). În faţa acestor procese, reacţia pescarilor a îmbrăcat forma braconajului, în centrul căruia s-a dezvoltat, sugerează McCay, un mit conform căruia „statul discriminează împotriva pescarilor comerciali, mai cu seamă pe cei cu puţini bani şi influenţă politică" (1984: 32). Utilitatea acestui mit în justificarea braconajului nu poate fi subapreciată.

Pescarii din Mila 23 resimt în egală măsură, putem spune, presiunea legislativă pe umerii lor:

> „Ca şi organe de control, v-am spus, sînt şapte-opt organe de control care vin după pescari, care nu-i văd logica, şi toţi sînt

> şefi...e un lucru foarte grav, deci pescarul, din cauza asta, aţi văzut, toată lumea e speriată, nu vrea să vă dea un interviu, nu poate, pentru dacă vorbeşti, găureşti. Eu vă spun cum stau lucrurile, amenzile sunt foarte mari, e un stat poliţienesc la ora actuală, deci practic cu barca ta şi cu lucrul tău ţi-e frică efectiv, v-am spus, şi pescarii şi şoferii sau ciobanii, i-a făcut acuma şi pe ei persoană fizică, deci tu cu munca ta efectiv nu-ţi dă dreptu, legea-i atât de prost făcută pentru noi pescarii pentru faptul că nu poţi cu munca ta să-ţi vinzi în condiţii şi practic şi din punct de vedere european nu există legea concurenţei, deci practic e mascată, nu e...păi câţi suntem, în mâna la cei care achiziţionează peştele. Deci, punct." (Batistuta)

Situaţia este complexă şi nu poate fi neapărat redusă la instanţa unui mit justificator al braconajului, în cazul Milei 23, însă percepţia unei adversităţi din partea autorităţilor Deltei faţă de pescarii comericali este cât se poate de reală. Spre sfârşitul după-amiezii, în oricare din barurile din sat în care te-ai duce, vei auzi poveşti despre un pescar sau altul, o cunoştinţă comună sau o cunoştinţă a unei cunoştinţe, care a fost prinsă de Garda de Mediu sau de Poliţia Deltei, aparent fără vreo vină, amendată şi deposedată de permisul de pescuit. În una dintre aceste poveşti cu iz anecdotic, pescarul „nefericit" îşi plătise permisul şi la sfârşitul aceluiaşi an autorităţile l-au controlat într-o dimineaţă pe canal, i-au confiscat echipamentul de pescuit şi l-au amendat cu 1000 de lei. Desigur, nu putem şti cât de „adevărate" sunt aceste relatări, însă simpla circulaţie a acestora combinată cu întregul tumult legislativ al ultimilor douăzeci de ani în Delta Dunării sunt semnificative sau, în orice caz, arată că nu este vorba doar de nemulţumirile obişnuite ale oamenilor faţă de propriii guvernanţi. Batistuta a rezumat situaţia astfel:

> „Deci practic regulile sînt făcute, dar ele nu sînt respectate. Dac-ar fi să se respecte, aicea lumea ar muri de foame, vă garantez sută la sută. De asta se tot bate monedă: vraconajul, vraconajul - braconajul, braconajul. Ştiţi ce e dureros? Că exact organele de control, nici unul nu vine pe braconieru în sine, pentru ei braconieru principal îi pescarul, punct."

## Concluzii

Problema braconajului în Delta Dunării este una complexă şi încărcată de interese legitime de ambele părţi ale baricadei. Prin articolul de faţă nu ne-am propus să oferim soluţii de-a gata pentru rezolvarea acesteia, ci am dorit mai degrabă să oferim o imagine cât mai reprezentativă posibil a complicatei istorii din spatele reglementărilor legislative care influenţează

activ viaţa de zi cu zi a locuitorilor satului Mila 23, pe de o parte, şi a atitudinilor pescarilor înşişi faţă de activitatea numeroaselor autorităţi care controlează pescuitul în Deltă, pe de altă parte, un mod de a explora posibilitatea dominării prin lege, limitele acestei dominări şi mecanismele de rezistenţă la sistemul legislativ. După cum am văzut, interacţiunea locuitorilor Deltei cu autorităţile este vizibilă de la primele atestări documentare. Deşi am pornit la drum pentru a cerceta legătura strânsă între pescuit şi gastronomie, impactul cultural al aparatului administrativ nu poate fi neglijat. Modificările din perioada post-socialistă depăşesc cadrul naţional laolaltă cu reglementările europene în domeniul pescuitului care au sui generis un caracter transnaţional. O direcţie de cercetare ar fi, după modelul propus de Sally Engle Merry (1992: 371), aceea a urmăririi evoluţiei şi modificărilor strategiilor punitive din aparatul legislativ: „Power, in Foucault's theory, is not based simply on prohibition but also on the positive formation of norms and shaping of individuals to fit these norm".

De asemenea, pentru înţelegerea organizaţiilor de pescari într-o lume multicentrică şi transnaţională, studiul de teren poate ar trebui să ia în considerare conceptele de reţele sociale şi alianţele între grupuri, în sensul definit de William F. Fisher (1997).

## Note

[1] Pentru mai multe detalii, vezi raportul privind Programul Operaţional pentru Pescuit, România - 2007-2013, publicat de Ministerul Agriculturii şi Dezvoltării Rurale în 2007.
[2] Astfel, dimensiunile minime - în centimetri - ale peştilor care pot fi găsiţi şi la Mila 23 erau: crap - 30 cm, şalău – 35 cm, lin – 20 cm, caras – 12 cm, babuşcă – 15 cm ş.a. Măsurarea peştelui pentru toate speciile se face de la vârful botului până la baza cozii.
[3] Legea specifică dimensiunea minimă de 24 de mm a plaselor de pescuit ce pot fi utilizate în Delta Dunării.
[4] Printre acestea se numără utilizarea setcilor fixe în zona litoralului marin, pescuitul electric, materii explozive sau substanţe narcotice ş.a.m.d.

## Bibliografie


Alexandrescu-Dersca Bulgaru, M.M. 1971. „Pescuitul în Delta Dunării în vremea stăpînirii otomane (sfîrşitul sec. XV - începutul sec. al XVIII-lea).” *Peuce S.V. II*: 283-291.

Asociaţia „Salvaţi Dunărea şi Delta”. 2008. „Braconajul, situaţia actelor de control în Delta Dunării şi a sancţiunilor aplicate.” Bucureşti.

Asociaţia „Salvaţi Dunărea şi Delta”. *Obiective.* 2012. http://www.salvatidelta.ro/index.php?option=com_content&task=-view&id=85&Itemid=100 (accesat 23 septembrie 2012).

Augé, Marc. 1995. *Non-places: introduction to an anthropology of supermodernity.* Translated by John Howe. London: Verso.

Autoritatea Navală Română, ANR. *Căpităania Zonală Tulcea.* 2008. http://www.rna.ro/servicii/Structura/Capitania%20Tulcea.html (accessed Septembrie 12, 2012).

Balaban, Ionuţ, Ana Birta şi Georgeta Stoica. 2009. „Pescari şi Pescuit în Sfântu Gheorghe: practici şi instituţii.” În *Societatea Reală: Dobrogea. Identităţi şi crize*, Bogdan Iancu, ed., 11-24. Bucureşti: Paideia.

Barnea, Ion. 1971. „Dobrogea în secolele VII-X.” *Peuce*, S.V. II: 205-219.

Bozagievici, R., I. Năvodaru, E. Marin şi D. Bota. 2011. „Study on the willingness of Sfântu Gheorghe fishermen community, from Danube Delta, to involve in decision making regarding biodiversity conservation by switching from sturgeon fishing to other natural resources.” *Scientific Annals of the Danube Delta Institute* 17: 119-126.

Brezeanu, Gh. şi O. Cioboiu. 2010. „Grigore Antipa (1867-1944) The Founder of Ecological Hydrobiology.” *Oltenia. Studii şi comunicări. Ştiinţele Naturii*: 313-315.

Carozza, Jean-Michel, Christian Micu, Florian Mihail şi Laurent Carozza. 2012. „Landscapechange and archaeological settlements in the lower Danube valley and delta from early Neolithic to Chalcolithic time: A review.” *Quaternary International* 261: 21-31.

Comisia Europeană. 2006. „Assessment of the status, development and diversification of fisheries-dependent communities.” Danube Delta Case Study Report, disponibil online la http://ec.europa.eu/fisheries/documentation/studies/regional_social_economic_impacts/ danube_delta_en.pdf.

—. 2012. *Politica comună în domeniul pescuitului în cifre. Date statistice de bază. Ediţia 2012*. Luxemburg: Oficiul pentru Publicaţii al Uniunii Europene.

Constantinescu, S., L. Giosan şi A. Vespremeanu-Stroe. 2010. „A Cartographic Perspective to the Engineering Works at the Sulina Mouth, The Danube Delta." *Acta Geodaetica et Geophysica Hungarica*: 45(1): 71-79.

Dogaru, Cristian. 2010. „Constanţa: Pescuitul, pe cale să fie interzis în Delta Dunării." *Adevărul*, 18 ianuarie 2010. Disponibil online http:// www.adevarul. ro/ locale /constanta/ Constanta-_Pescuitul-pe_cale_sa_fie_ interzis _ in_ Delta _ Dunarii _ 0 _ 191980845.html.

Fisher, William F. 1997. „Doing Good? The Politics and Antipolitics of NGO Practices." *Annual Review of Anthropology* 26: 439-464.

Gâştescu, P. şi B. Driga. 2005. „Rezervaţia Biosferei Delta Dunării. Protecţie Versus Impact Antropic". *Revista Riscuri şi Catastrofe* 4(2): 155-164.

Kustova, Galina. 2006. „The Danube Mouths in Medieval Portolans." *Analele Universităţii „Dunărea de Jos" Galaţi*, 5: 83-91.

McCay, Bonnie J. 1984. „The Pirates of Piscary: Ethnohistory of Illegal Fishing in New Jersey." *Ethnohistory* 31(1): 17-37.

Merry, Sally Engle. 1992. „Anthropology, Law, and Transnational Processes." *Annual Review of Anthropology* 21: 357-379.

Ministerul Agriculturii şi Dezvoltării Rurale. 2012. „Ordin nr. 128 din 11 iunie 2012 pentru aprobarea Normelor privind accesul la resursele acvatice vii din domeniul public al statului în vederea practicării pescuitului comercial în habitatele piscicole naturale, cu excepţia ariilor naturale protejate". Bucureşti: Monitorul Oficial nr. 402, Iunie 15, 2012.

Ministerul Agriculturii şi Dezvoltării Rurale. 2007. *Programul Operaţional pentru Pescuit, România - 2007-2013*.

Năvodaru, Ion, and Aurel Năstase. „What fish and how many there are in Danube Delta?" *Scientific Annals of the Danube Delta Institute* 17 (2011): 71-82.

Panin, Nicolae. 2009. „The Danube Delta – the Mid Term of the Geo-system Danube River – Danube Delta – Black Sea Geological Setting, Sedimentology and Holocene to present-day Evolution." *Topo-Europe Summer School: On Carpathian – Danube Delta – Black Sea System,* 11-38. Bucureşti-Constanţa: National Institute of Marine Geology and Geo-ecology - Romania.

Preoteasa, L., H.M. Roberts, G.A.T. Duller şi A. Vespremeanu-Stroe. 2009. „Late-Holocene coastal dune system evolution in the Danube delta, NW Black Sea basin." *Journal of Coastal Research*, SI 56: 347-351.

# Rezistenţa la schimbare şi noi practici ale spaţiului în Chilia Veche

Sebastian Ţoc

## Introducere

Plecând de la studiul gastronomiei Deltei Dunării în Chilia Veche, judeţul Tulcea, această lucrare îşi propune analiza discursului localnicilor privitor la schimbările din localitate prin raportare la perioada comunistă şi perioada aderării României la Uniunea Europeană. Deşi principalul obiectiv al cercetării de teren a fost studierea practicilor gastronomice şi a felurilor de mâncare specifice zonei, contextele pe care le-am surprins, împreună cu alţi 3 colegi, ne-au revelat un întreg lanţ cauzal mai larg despre dinamici sociale, tendinţe, influenţe şi practici în viaţa localnicilor din Chilia. Situat pe malul drept al braţului Chilia, satul este printre cele mai populate aşezări rurale din Deltă, chiar dacă din date încă neoficiale, după ultimul recensământ din 2011, populaţia pare să fi scăzut de la 3200 locuitori în 2002 la 2200 în prezent.

Este o localitate mare şi ca suprafaţă, întinzându-se pe 53000 ha, dintre care 17000 ha reprezintă teren arabil. În anii ‘65-’70, suprafeţe întinse au fost desecate şi s-au destufizat pentru a fi introduse în circuitul agricol. Din spusele localnicilor, peştele s-a reprodus mai greu în proximitatea noului peisaj creat. Peste 700 de localnici au fost angajaţi în acea perioadă în agricultură.

De asemenea, în perioada socialistă erau înregistraţi aproximativ 300 de pescari în Chilia. În afară de agricultură, localnicii s-au ocupat şi încă se mai ocupă de creşterea animalelor, fiind inspiraţi de sibienii care vin în transhumanţă cu oile în această zonă de mai bine de 40 de ani. Astăzi, cu câteva excepţii, locuitorii din Chilia Veche au aceleaşi ocupaţii, fie că sunt principale, fie că sunt secundare – pescarii practică agricultura de subzistenţă şi cresc animale, agricultorii mai merg la pescuit, iar cei care lucrează în alte domenii (la penitenciar, la poliţia de frontieră, la nivelul serviciilor publice sau pe cont propriu ca proprietari de pensiuni sau magazine) practică agricultura sau merg la pescuit cel puţin ocazional. Mijlocul de transport cel mai des folosit este vaporul care merge la Tulcea (*Pasagerul* – mai mare, cu care se transportă şi marfă şi *Catamaranul* – denumită de localnici şi „rapidă”). Localnicilor pare să le placă să aştepte vaporul atunci când vine de la Tulcea, un moment în care satul se animă brusc.

În ceea ce priveşte peisajul gastronomic local, care a făcut obiectul cercercetării noastre, mâncărurile cel mai des întâlnite la localnici sunt pe bază de peşte: borşul de peşte, peştele prăjit, plachia (peşte prăjit în ceaun cu ceapă, roşii şi ardei tocate şi călite), malasolca (cartofi şi peşte fiert cu mujdei), saramura de biban.

Discuţiile despre reţete nu s-au rezumat strict la prepararea mâncării, ci s-au extins şi la modurile de procurare a peştelui şi a celorlalte alimente şi ingrediente. De la discuţia despre procurarea peştelui se ajunge, invariabil, la problemele recente privind acest aspect şi la comparaţii recurente cu trecutul. Toate acestea se exprimă prin neînţelegerea unor raţiuni care stau la baza politicilor recente care au în vedere Delta Dunării, dar care vin din exterior, fără consultarea sau implicarea localnicilor în elaborarea acestora.

Vintilă Mihăilescu (2009), în prefaţa unui alt volum despre viaţa socială din Delta Dunării, discută schimbările şi transformările care au avut loc în Sfântu Gheorghe în decursul a numai patru ani, o dată cu concesionările

şi dezvoltarea turismului. În acelaşi volum este realizată analiza cadrului legislativ după 1990 privitor la Delta Dunării (Balaban et al. 2009), cercetătorii semnalând dificultăţile localnicilor de a înţelege şi a se adapta schimbărilor permanente aduse de numărul mare de reglementări, legi şi instituţii menite să le implementeze. Am regăsit şi în Chilia Veche discursuri ale localnicilor privitoare la multiplele schimbări care au avut loc şi nemulţumiri legate de majoritatea dintre ele.

Teoreticienii din ştiinţele sociale care au analizat schimbarea socială au dezvoltat concepţii foarte diferite despre schimbare. Potrivit lui Valde (1991: 388-391), este necesar să se recunoască diversitatea cazurilor de schimbare şi complexitatea proceselor sociale astfel încât fiecare studiu să se realizeze plecând de la analiza unor sisteme singulare. În cazul analizei schimbărilor din Delta Dunării, consider că accentul trebuie pus pe identificarea factorilor structurali care au dus, tot în termenii lui Valde (1992: 361-363), la permanenţa unui sistem linear de dezvoltare care se aplică unor realităţi diferite şi produc alte efecte decât cele scontate sau efecte nedorite pentru diverşi terţi. Cele mai des întâlnite astfel de situaţii apar în societăţile tradiţionale (în cazul României se poate vorbi în acest sens despre realităţile rurale), Valde considerând că datoria sociologilor ar trebui să fie producerea de teorii/informaţii cu ajutorul cărora să se poată considera posibile anticiparea, controlul şi chiar dominarea schimbărilor. Alţi cercetători (Arens 1973) au propus termenul de „rezistenţă la schimbare". În urma unui studiu de caz desfăşurat în Tonga, Arens a analizat situaţia unor localnici care au fost mutaţi pentru a se construi un baraj şi o hidrocentrală. Aceştia se opuneau nu neapărat pentru că nu doreau schimbarea, ci pentru că o considerau inacceptabilă prin potenţialul de ameninţare a securităţii lor, venea ca o comandă din afară, ei neînţelegând raţionalitatea unei schimbări care aduce un profit economic cu care nu se identifică. Judecând după discursul localnicilor din Chilia Veche, acelaşi lucru se întâmplă şi în cazul lor. Aproape toate deciziile, fie că a fost vorba de concesionări, fie despre pescuit, au fost luate fără ca localnicii să fie consultaţi.

În continuare, după câteva discuţii metodologice, lucrarea îşi propune să analizeze discursul localnicilor privitor la cele două ocupaţii „tradiţionale" din sat: pescuitul şi agricultura aşa cum le

percep ei în prezent şi în viitor, urmând să închei cu discuţia despre posibilitatea dezvoltării turismului ca alternativă la primele două.

## Metodologie

Potrivit lui Belasco (2008: 1), mâncarea poate spune cine suntem, de unde venim şi ce vrem să fim. Pe principiul „Spune-mi ce mănânci şi-ţi voi spune ce eşti" (Jean Anthelme Brillat-Savarin) s-a desfăşurat cercetarea din Chilia Veche într-o echipă formată din 4 membri, timp de o săptămână. Instrumentul principal de cercetare a fost interviul nestructurat, dar metodologia a fost mult mai complexă, încercând să colectăm date care să se dovedească valide: datele obţinute prin observaţie directă, prin interviuri de profunzime şi chiar prin observaţie participativă. Şi mai important, datele culese în timpul zilei au fost validate prin confruntarea lor în cadrul echipei. De altfel, în literatura de specialitate (Voicu şi alţii 2010) se discută tot mai des despre dezirabilitatea unei diversificări a metodologiei, metodele de cercetare mixte fiind soluţiile propuse pentru studii, cel puţin când este vorba de o comunitate rurală. De regulă, sunt utilizate împreună analizele pe date cantitative, calitative, observaţia directă, studiul documentelor oficiale şi al diferitelor rapoarte. Se pune accentul pe complementaritate, validare reciprocă a instrumentelor şi surselor de date, acoperire eficientă şi cât mai completă a tematicilor studiate.

Pentru o bună validitate şi fidelitate a datelor (ibid.), este util ca membrii echipei să colaboreze permanent, fiind esenţiale întâlniri frecvente ale acestora pentru a discuta informaţiile colectate, pentru a le confrunta şi pentru a ajusta instrumentele de cercetare. De asemenea, este dezirabil ca durata interacţiunii cu comunitatea să fie mare, iar atunci când cercetătorii sunt presaţi de timp este nevoie de compensări precum: utilizarea intensivă a timpului disponibil, creşterea numărului de investigatori de teren implicaţi, utilizarea capacităţii de sinteză şi experienţei cercetătorilor. La începutul cercetării de teren am făcut cu toţii foarte multe erori metodologice: am vorbit mai mulţi în acelaşi timp, am scos mai multe reportofoane fără să înregistreze vreunul, am făcut fotografii înainte să începem conversaţia. La finalul zilei, când ne-am împărtăşit ideile, am organizat terenul pentru ziua următoare, am reflectat asupra temelor

descoperite şi am ajustat permanent instrumentul de cercetare. Nu am reuşit să fim total neutri din punct de vedere axiologic (aşa cum ni se spune încă de la primul curs de metodologie), dar am încercat să fim conştienţi de propria subiectivitate şi de subiectivitatea celorlalţi membri ai echipei.

Fiind cu toţii pentru prima dată pe un teren în care studiam gastronomia locală, ne aşteptam ca discuţiile cu oamenii să fie deschise şi să nu întâmpinăm probleme în analiza ulterioară a datelor obţinute. De fapt, în ciuda aşteptărilor, a fost foarte complicat pentru că, aşa cum am menţionat şi la începutul lucrării, plecând de la peşte, discuţiile au mers mult mai departe de felurile de mâncare, lucru care era şi inevitabil. În multe situaţii, interlocutorii noştri aduceau vorba despre persoanele care au concesionat apele şi pământurile şi problemele pe care le au oamenii din cauza lor, despre braconaj, despre poliţia de frontieră, despre nemulţumirile faţă de legi, despre pensiunile din sat etc.. Aceste schimbări care au avut loc în Chilia în ultimele două decenii au cauzat o serie de nemulţumiri ale locuitorilor. Am decis să explorez această temă de cercetare, obiectivul principal fiind să ilustrez măsura în care discursul lor este proporţional cu faptele, adică dacă într-adevăr se opun schimbării sau pur şi simplu sunt nemulţumiţi, dar încearcă să se adapteze.

## Pescuitul: de la abundenţă la lux

Pescuitul în Delta Dunării are o tradiţie îndelungată şi minuţios documentată. Grigore Antipa (1895, 1914) a realizat printre primele analize dedicate practicilor spaţiului şi economiei locale din Delta Dunării. Printre alte propuneri, a realizat planuri pentru modernizarea cherhanalelor (după exemplul cherhanalelor ruseşti) şi pentru o exploatare a peştelui profitabilă prin crearea de heleştee şi metode mai bune de păstrare şi transportare a peştelui.

Potrivit lui Penny McCall Howard (2012), esenţială este proprietatea asupra bărcii şi a uneltelor de pescuit. Ea este cea mai mare investiţie de capital necesară pescuitului industrial. Evident, în Chilia se întâmpla acelaşi lucru atunci când satul era plin de pescari. Dacă în perioada socialistă existau 300 de pescari, astăzi sunt înregistraţi aproximativ 20-30 (date oficiale obţinute de la primăria

din Chilia Veche). Scăderea dramatică are loc în contextul în care pescarii din perioada socialistă care lucrau la stat primeau aproape tot ce aveau nevoie pentru a-şi practica meseria. Astfel că, cine dorea să devină pescar trebuia să urmeze nişte cursuri în urma cărora primea un certificat şi apoi „putea pescui liniştit":

> „În comunism erau mai mulţi pescari pentru că nu era concesionat şi mai ales pentru că îţi dădeau scule, tot ce aveai nevoie. Tot, tot, tot! Acum ai barca ta, sculele tale, motorul tău, benzina ta şi preţul fixat de cei care au concesionat. E cerere, îţi dă ceva, nu e, îţi dă foarte puţin. Şi mai trebuie să plăteşti şi taxe şi impozite!" (F., pescar).

Aşa cum spune şi F., astăzi aproape totul este concesionat. Cu alte cuvinte, pescarul nu mai lucrează pentru stat, ci pentru cel sau cei care au concesionat bălţile, heleşteele, canalele şi chiar ghiolurile şi, evident, cherhanalele. La cherhana, pescarii sunt obligaţi să ducă o cantitate de 2,5 - 3 tone de peşte pe an pentru care primesc în general bani puţini, în funcţie de cerere. Dacă nu îndeplineşte cotele pentru fiecare tip de peşte, pescarului îi este retras permisul. Nemulţumirea vine şi dinspre „cei de la mediu", care au interzis tradiţionalele bărci smolite pe motiv că poluează. Prin urmare, pentru a continua să-şi practice meseria, pescarii trebuie să îşi achiziţioneze o barcă din fibră, întreprindere - deloc surprinzător - complicată şi prohibitivă pentru cei mai mulţi dintre ei. În schimb, deşi bărcile smolite sunt considerate agent de poluare, unii pescari îşi pot monta liniştiţi pe bărci motoare foarte puternice, chiar dacă dezavantajează ceilalţi pescari cu undiţe, de pe mal, pentru că fac zgomot şi valuri.

Apariţia motorului pe bărci individuale a însemnat o schimbare fundamentală pentru pescuitul industrial. Când mergeau cu bărcile cu vâsle, pescarii stăteau pe baltă o săptămână în căsuţe pentru că la Chilia Veche locurile de pescuit sunt destul de departe şi nu se poate vâsli atât de mult în fiecare zi. Astăzi stau 2, 3, maximum 4 zile la căsuţe, în general până scot plasele şi duc peştele la cherhana. În perioada comunistă, zona era foarte populată cu zeci de căsuţe pe malurile canalelor. Acum mai rămăseseră doar câteva părăsite, iar cele locuite, deşi dotate cu tot ce este nevoie într-o casă, nu mai aveau spaţiul din jur cultivat cu legume şi chiar grădini mari, cu roşii, vinete, vie şi pepeni.

În afară de pescuitul industrial, care este în scădere drastică, am întâlnit pescuitul familial, în scădere şi mai drastică, practicat de câţiva pescari în

vârstă. Pescuitul familial este pus la dispoziţia celor care deţin carte de identitate în Chilia Veche. În baza acestuia, pescarii beneficiază de un permis prin care pot pescui cu maximum 4 undiţe sau lansete o cantitate de maximum 5 kg pe zi. Aceştia spun că poliţia de frontieră le controlează destul de des permisul. Au mai rămas extrem de puţine zone în care se poate pescui gratuit pentru că s-a concesionat aproape tot. Dacă vor să meargă mai departe, pe un canal care nu mai este pe teritoriul comunei, ei trebuie să plătească celor care au concesionat o taxă de 30 lei pe zi, indiferent dacă prind sau nu peşte. Potrivit acestora, situaţia i-a îndepărtat chiar şi pe turiştii pasionaţi de pescuit, care preferă alte locuri unde nu trebuie să plătească. Nemulţumirile puţinilor pescari referitor la această problemă sunt şi mai mari, având în vedere că este vorba de bunuri naturale care întotdeauna au fost comune.

În aceste condiţii, peştele a devenit o resursă destul de greu accesibilă în sat. Cei care au nevoie de peşte fie trebuie să îi cunoască bine pe cei care pescuiesc, fie să deţină alte tipuri de resurse, precum bani, păsări, porci, viţei, lapte. Fiecare dintre aceste resurse are valoare de schimb. Toată lumea din sat are cel puţin un număr de telefon al unui pescar şi când are nevoie dă comandă.

> „Inima Deltei suntem, dar peşte...nu ai voie să pescuieşti. A ajuns peştele mai scump decât găina" (S.A., pensionară).

> „Câteodată nu găsim şi câte o lună de zile peşte. La noi este sărăcie mare în comună de peşte. (...) Peştele a ajuns mâncare de lux" (A., bucătăreasă).

> „Cel mai ieftin peşte este carasul, 4 lei. O grămadă de bani, pentru noi. Este foarte scump" (G., învăţătoare).

> „[Înainte de 89] se mânca peşte ieftin şi se prindea. Era un somn cât tine. 30 de bani, 50 de bani era. Toată lumea avea peşte. (...) Pentru un pahar de vin sau de rachiu pescarul venea şi îţi lăsa (peşte) fără ca să-l rogi. Îţi dădea câte un paner de peşte pentru o sticlă de un litru de vin" (A., bucătăreasă).

> „Pe foamete noi am avut peştele. Era peşte din abundenţă, dar s-a distrus cu curentul, moare şi ăla mic şi nici nu se reproduce" (D., casnică).

Pescarii sunt presaţi şi de cherhana să livreze cât mai mult peşte, să-şi îndeplinească cotele şi, pe de altă parte, de localnicii faţă de care se obligă să le vândă peşte. De cele mai multe ori îşi asumă riscuri, ducând mai puţin la cherhanale pentru a vinde mai scump în sat.

## Agricultura și creșterea animalelor: ocupație principală sau alternativă?

Acelaşi Grigore Antipa (1914) aducea în discuţie posibilitatea desecării şi destufizării unor terenuri întinse în Delta Dunării pentru a fi alocate agriculturii. Deşi concluziona că pescuitul ar trebui eficientizat cu condiţia să eficientizăm şi modalitatea de aprovizionare a populaţiei cu peşte, ideea lui a fost concretizată la Chilia Veche abia sub regimul lui Nicolae Ceauşescu.

Dacă în privinţa pescuitului proprietatea asupra bărcii şi uneltelor de pescuit e necesară, asumpţia lui Penny McCall Howard (2012) potrivit căreia agricultorii sau fermierii trebuie în primul rând să aibă pământ este susţinută numai parţial. Într-adevăr, ca să faci agricultură trebuie să ai pământ, dar ca să faci agricultură profitabilă într-o zonă ca Delta Dunării posesia unui teren agricol nu e de ajuns. Există aici problema irigaţiilor (în perioada socialistă a existat un sistem de irigaţii care a fost distrus), şi de 12 ani nu mai există o moară în sat. În mod paradoxal, nu există un sistem de irigaţii, deşi satul este înconjurat de ape, şi chiar dacă reuşesc să producă grâu sau porumb, nu mai există moară pentru a le măcina. Astfel, dacă cineva mai practică agricultura, o face numai pentru a-şi hrăni animalele şi păsările şi pentru mici recolte de legume şi fructe. Rezultatul este, că de cele mai multe ori, oamenii preferă să lase pământul necultivat.

Agricultura de subzistenţă şi mai ales creşterea animalelor reprezintă, alături de pescuit, chiar dacă nu sunt pe picior de egalitate, o ocupaţie de bază a locuitorilor din Chilia, cel puţin în comparaţie cu alte localităţi din Delta Dunării. După 1990, tinerii au început să se reprofileze în mod special pe creşterea animalelor: oi, vaci şi porci:

> „Am avut din copilărie şi vaci şi porci şi păsări şi curcani. Oi mai după 90. A început tineretul să se reprofileze pe animale. Cine are animale multe ia şi subvenţii de la stat. E o familie aici, nu departe de noi care nu are serviciu nici el, nici ea şi trăiesc numai cu oi şi vaci. Au mai modificat la casă din profitul de la lapte, brânză, subvenţii" (V., casnică).

> „De când s-a închis moara în 2000 cumpărăm făină, mălai şi chiar grâu şi porumb pentru că nu mai e profitabil aratul, semănatul, discuitul. Şi mai e şi seceta asta. Înainte vindeau oamenii din Chilia şi la Periprava, acum cumpărăm de la moldoveni care vin aici din Galaţi, Covasna, Suceava cu cartofi, porumb, pepeni" (V., casnică).

Deloc surprinzător, în privinţa creşterii animalelor întâlnim aceeaşi problemă: concesionarea, de data aceasta a pământurilor. În general, aceleaşi firme mari au concesionat tot: pământ şi bălţi, sau pământ cu bălţi. S-au concesionat terenuri cu tot cu bălţi, heleştee, dar nimeni nu foloseşte apele. Persoanele care au concesionat au cultivat terenurile, dar nu au valorificat şi bălţile. Pescarii cu permise familiale nu pot merge acolo decât contra sumei de 30 lei, plătită concesionarului.

Un fenomen frecvent întâlnit înainte de concesionare era lăsarea în libertate a animalelor „pe baltă" pentru mai multe zile sau chiar săptâmâni. În prezent, această practică nu mai este posibilă, existând riscul reţinerii animalelor, care sunt recuperate contra unor sume mari de bani sau, în cazuri extreme, împuşcate.

Sibienii care vin în transhumanţă din anii '70 au concesionat şi ei câteva păşuni tocmai pentru a nu rămâne fără locuri de păşunat pentru oi. Sugestive pentru a înţelege situaţia sunt spusele unei localnice care tocmai se alăturase discuţiei despre concesionări: „Noi am rămas izolaţi nu mai avem unde să păşunăm animalele" (D., casnică).

Agricultura, şi mai ales creşterea animalelor au fost dintodeauna importante pentru localnici. Chiar dacă peştele e mâncarea de bază, de sărbători se găteşte carne de porc, de viţel şi de pui. Până în 1990 nu se putea vorbi despre alte identităţi profesionale în afara celei de pescar.

Agricultura şi creşterea animalelor erau ocupaţii complementare pescuitului sau altor locuri de muncă. Creşterea animalelor a devenit o ocupaţie de bază abia după căderea comunismului, începând să apară familii de tineri care se dedică exclusiv acestei activităţi, identificându-se chiar cu statutul de fermieri sau crescători de

animale. La fel ca în cazul pescarilor, fermierii sunt nemulţumiţi de situaţia terenurilor de pe raza comunei.

## (Non)turism în Chilia Veche

În condiţiile descrise mai sus, câteva întrebări se impun: există şanse de schimbare a ierarhiei ocupaţiilor „tradiţionale" aşa cum s-a întâmplat în alte localităţi din Delta Dunării? Se va dezvolta turismul în viitor şi în această localitate?

Momentan se pare că doar o pensiune se concentrează în totalitate pe atragerea de turişti. La această pensiune vin şi turişti şi pescari, înainte veneau şi vânători şi, nu în ultimul rând, aici se cazează cei care nu sunt din sat şi lucrează la poliţia de frontieră, evident pentru că sunt clienţi fideli - pe sume mai mici. La sosirea noastră în sat mai existau cel puţin alte două pensiuni, dar nu erau deschise, sau nu o făceau frecvent. Judecând după discursul localnicilor, turiştii nu au motive să vină în Chilia, dat fiind că motivul principal pentru care aceştia veneau, pescuitul, nu se practică la fel ca în oricare altă localitate din Delta Dunării. Despre cei de la pensiunea menţionată mai sus localnicii nu au o părere tocmai bună, proprietarii ei nefiind nici măcar din Chilia, ci persoane venite de la Bucureşti.

Doamna primar, cu care am discutat în câteva rânduri, ar vrea să realizeze câteva proiecte prin care să dezvolte turismul: amenajarea unei plaje pe braţul Tătaru, amenajarea în scop turstic a morii nefuncţionale şi promovarea împletitului manual cu stuf şi papură. Astfel, spune dumneaei, localnicii ar putea să profite de pe urma dezvoltării turismului.

## Glocalizare și adaptabilitate

O întreagă dezbatere privind influenţa globalizării în comunităţi izolate, „tradiţionale", există între cercetători din ştiinţele sociale. Conceptul a fost studiat inclusiv plecând de la mâncare, la fel ca în acest articol. Belasco (2008: 4) discută despre distanţarea omului de natură şi tradiţii prin eforturile industriei mâncării, separându-se producţia de consum. În acelaşi timp, afirmă Belasco (2008: 8-9), a mânca implică mai mulţi factori: personali, sociali, globali. El discută despre trei variabile pe care oamenii le iau în calcul atunci când aleg anumite feluri de mâncare: variabila identitate (gust, *background* etnic şi familial, memorii personale, valori, idei, noţiuni

despre viaţa bună, preferinţe ale comunităţii, diferenţieri faţă de alte comunităţi); variabila convenabilitate (preţ, disponibilitate, uşurinţa preparării, abilităţi pentru preparare), variabila responsabilitate care implică să fii conştient de consecinţele consumului unui anumit tip de mâncare.

Wilk (2006) argumentează că nu trebuie să înţelegem sau să analizăm localul şi globalul ca doi termeni de la sine înţeles contradictorii, polari şi că trebuie să găsim intersecţia dintre ele pentru că nu putem vorbi despre istoria omenirii în termeni de evoluţie. Wilk argumentează că încă nu am trecut de la un sistem în care fermierii se auto-susţineau la un sistem global al mâncării, industrializat, în care nimeni nu creşte ce mănâncă sau nu mănâncă ce creşte.

Discutând în mod specific despre comunităţi de pescari, Patricia Clay şi Julia Olson (2007: 30-32) afirmă că antropologii au descoperit rareori comunităţi şi culturi izolate de legături politice şi economice cu alte culturi şi locuri şi că globalizarea nu este un fenomen nou, ci datează, în alte forme, de secole.

De asemenea, schimbările care apar odată cu fluxurile globale sunt ambigue în privinţa impactului asupra unui anumit loc. Poate cel mai mare impact este faptul că legăturile dintre comunităţi şi societăţi comerciale se schimbă, foarte multe dintre ultimele păşind în arena globală, sau cel puţin combină oportunităţi de pe ambele pieţe.

Chilia Veche apare ca o geografie a unor spaţii în care „globalul" este localizat şi „localul" globalizat (Kurotani 2004: 214-215). Consider că aici este şi cheia înţelegerii discursului locuitorilor satului. Nemulţumirile sunt legate de schimbări, de logici diferite, de faptul că nu sunt luaţi în calcul când se proiectează ceva care îi priveşte în mod direct. Logica locală se loveşte nu neapărat de cea globală, ci de logici care vin din exterior, creând astfel nemulţumiri.

În aceste condiţii, fiecare caută să se „descurce" cât mai bine în noul sistem, caută oportunităţile care să le permită să înfrunte noile realităţi. În termenii lui Belasco, intervine *convenabilitatea*, caută cele mai bune soluţii în privinţa preţurilor pe care le plătesc, a animalelor pe care le cresc, a locurilor în care le păşunează, a

locurilor în care pescuiesc sau vând şi cumpără peşte. Astfel, încet-încet locuitorii Chiliei încep să facă parte din sistemul cu care ei înşişi nu sunt de acord.

## Discuție: tendințe, influențe, dinamici, viitoare practici

Aş vrea să accentuez două idei în urma acestui scurt studiu. În primul rând, este important ca punctele de vedere ale autorităţilor locale şi centrale, ale organizaţiilor non-guvernamentale şi chiar ale persoanelor din exterior să fie confruntate cu cele ale localnicilor şi chiar să se ţină cont de ultimele în luarea unor decizii privitoare la realităţile din zonă. La fel cum sărăcia şi bogăţia sunt departe de a fi obiective, fiind rezultatul relaţiilor sociale ce variază în funcţie de diverse contexte culturale (Tucker et al. 2011), în cazul deciziilor privind mediul, concesionările sau alte aspecte ce ţin de Delta Dunării, trebuie înţeles ce înseamnă toate aceste lucruri pentru localnici.

A doua constatare este că în Chilia Veche este vorba mai degrabă despre o retorică a nemulţumirii faţă de interacţiuni recente cu instituţii şi politici ale satului. Localnicii nu acţionează direct pentru a negocia influenţele ale acestei interacţiuni. În acelaşi timp însă, pescarii se pot pune de acord să ducă mai puţin peşte într-un an la cherhanaua Matiţa, aşa cum au făcut-o ultima dată, adaptându-se situaţiei. Relaţiile au început să se dezvolte din ce în ce mai mult şi să fie din ce în ce mai importante. Rezistenţa la schimbare este în proporţie mare numai în retorica localnicilor. În acelaşi timp se reconfigurează şi identităţile ocupaţionale. Dacă în perioada socialistă erau numai pescari şi vânători, după 1990 pescari, vânători şi crescători de animale, astăzi numărul crescătorilor de animale este preponderent. Între timp au apărut cei care se ocupă cu turismul (pensiuni şi mai ales bărci de agrement) iar numărul perscarilor este în permanentă scădere.

## Bibliografie

Antipa, Grigore. 1895. *Studii asupra pescăriilor din România.* Bucureşti: Imprimeria Statului.

Antipa, Grigore. 1914. *Câteva probleme ştiinţifice şi economice privitoare la Delta Dunării.* Bucureşti: Academia Română.

Arens, W. 1973. Review of *The Social Consequences of Resettlement: The Impact of the Kariba Resettlement upon the Gwembe Tonga,* by Elizabeth Colson. Kariba Studies, 4. Manchester: Manchester University Press (published for the Institute for African Studies, University of Zambia; distributed in U.S. by Humanities Press, New York), 1971, 1829-1831.

Balaban, Ionuţ, Ana Birta şi Georgeta Stoica. 2009. "Pescari şi pescuit în Sfântu Gheorghe: practici şi instituţii". În Bogdan Iancu (ed.). *Societatea Reală. Dobrogea: identităţi şi crize.* Bucureşti: Paideia.

Belasco, Warren. 2008. *Food: The Key Concepts.* Oxford, UK: Berg.

Clay, Patricia, Julia Olso. 2007. Defining Fishing Communities: Issues in Theory and Practice. *Nappa Bulletin* 28, 27-42.

Howard, McCall, Penny. 2012. Sharing or Appropriation? Share Systems, Class and Commodity Relations in Scottish Fisheries. *Journal of Agrarian Change* 12 (2-3): 316-343.

Kurotani, Sawa. 2004. "Multi-sited Transnational Ethnography and the Shifting Construction of Fieldwork". Lynne Hume şi Jane Mulcock (eds). *Anthropologist in the Field. Cases in Participant Observation.* New York: Columbia University Press.

Mihăilescu, Vintilă. 2009. Cuvânt înainte. În Bogdan Iancu (ed.). *Societatea Reală. Dobrogea: identităţi şi crize.* Bucureşti: Paideia.

Tucker, Bram et al. 2011. When the Wealthy Are Poor: Poverty Explanations and Local Perspectives in Southwestern Madagascar. *American Anthropologist* 113 (2): 291-305.

Valde, Bernard. 1997. *Schimbarea socială.* În Boudon, Raymond (ed.). *Tratat de Sociologie,* 361-403. Bucureşti: Humanitas.

Voicu, Bogdan et al. 2010. Note de cercetare asupra comunităţilor rurale în România de astăzi. *Sociologie Românească* 8(2): 118-144.

Wilk, Richard. 2006. *Home Cooking in the Global Village. Caribbean Food from Buccaneers to Ecotourists.* Oxford, New York: Berg.

# ANEXE. VOCILE OAMENILOR DELTEI

## Culinar, gastronomie

Ciorbă de peşte, plachie, malasolcă şi saramură de biban facem cel mai des. Astea este mâncarea noastră tradiţională. Până la călugări nici nu prea am auzit de ardei umpluţi cu peşte, cârnaţi de peşte sau mici de peşte. Dacă am avut animale, nu am avut nevoie să facem aceste mâncăruri. Peştele era peşte, se mânca în zilele obişnuite, făcut simplu de cele mai multe ori. (Tanti Victoria, Chilia)

Peştele la proţap nu se spală (doar se curăţă de solzi inainte si se spală, apoi doar se taie in bucăţi şi este despicat pe spate). (Tanti Antonica, Chilia)

Înainte făceam numai cu brânză (plăcinta). Acum, încoace, ne-am modernizat. Nu că ne-am modernizat, am devenit mai pofticioşi. Că am fi vrut şi puţin dulce, am fi vrut şi puţin să aibă şi arome şi hai să facem şi cu puține stafide. (Tanti Antonica, Chilia)

Mă uit la Paprika, unde se prepară mâncăruri şi din peşte; mai fur câte o idee; de exemplu, de la televizor am învăţat cum să fac crap pe varză, peşte umplut, învelit în foi de aluminiu şi băgat la cuptor sau făcut pe grătar. Înainte, făceam ştiucă umplută, o reţetă învăţată tot de pe net. (Tanti Vasilica, Mila 23)

De sărbători mâncăm şi noi porc ca toată lumea (râde). Cumpărăm şi noi atuncea carne de porc. Mai facem, cumpărăm şi noi carne de vită dacă se taie prin sat, luăm şi noi carne, ba chiar duminica în special trebuie sa fie ceva din carne, obligatoriu, deci în cursul săptămânii mâncăm de post, de asta sau de peşte, dar duminica, ca duminica, stiţi cum e... (Doamna Anca, Sfântu Gheorghe)

Din placentă de icre negre se făceau plăcintă, se făceau sarmale, se făceau colţunaşi, plăcinta se făcea la cuptor, iar colţunaşii se prăjeau pe foc. Era ca un aperitiv pentru că era sărat, piperat, un pic de ceapă puneai înăuntru. (Tanti Mitiţa, Sfântu Gheorghe)

Sunt femei care nu fac ciorba aşa cum se face aici. Pun şi orez, pune şi morcovi, exact ca la oraş. Dar aia nu mai înseamnă ciorbă de peşte tradiţională. Aia e ciorbă de peşte ca la oraş. (Tanti Aurelia, Sfântu Gheorghe)

Sunt câteva feluri de peşte din care noi facem orice mâncare. Nouăzeci la sută au destinaţie. Deci noi dacă avem caras, ori îl prăjim - deci nu facem grătar din el în niciun caz - ori îl prăjim cald atunci şi-am mâncat, însoţit de cartofi natur sau cartofi la cuptor… Sunt câteva feluri, deci pentru tocat, ce-am făcut eu astăzi, sunt anumiţi peşti din care poţi face pentru că nu au oase sau au oase foarte mici care se toacă şi rămân pe sită. Nu poţi face din crap tocătură. Din ştiucă poţi să faci tocătură şi să faci ştiucă umplută, poşi să faci chiftele, toţi peştii de tocătura trebuie frământaţi, nu aşa doar amestecaţi, că ea să prindă textură pentru că peştele nu este gras, nu-l poţi asocia cu nimica, doar peştii între ei să zicem dacă am somn pot să pun şi morunaş care-i destul de gras ca şi valoare energetică deci nu are grăsime că şi porcul sau nu ştiu cum... (Tanti Felicia, Sfântu Gheorghe)

Deosebirea dintre peşti este de la apă la apă. Dacă sunt doi crapi care trăiesc în două lacuri diferite, diferă şi gustul lor. Dacă sunt doi caraşi care trăiesc în lacuri diferite, diferă gustul pentru că într-unul ar putea să fie apă foarte curată iar într-unul ar putea să fie apă care are miros de mâl, iar el imediat captează gustul de mâl; iar între mare şi Dunăre, şi apă dulce, deci în mare este apă sărată şi peştele are un alt gust, tot peştele de mare; iar peştele de apă dulce are un alt gust, de apă dulce. Peştele în 24 de ore îşi schimbă şi culoarea.

Dacă iei un crap să zicem, iar dau exemplu de crap, îl iei dintr-un lac viu şi îl muţi în Dunăre el imediat, în 24 de ore, schimbă culoarea. (Hristu, Sfântu Gheorghe)

Noi l-am consumat din totdeauna [zerul], pentru că derivatele din lapte sunt mult mai bune chiar decât laptele pentru că acolo rămân toate alea şi îi dă un gust aparte peştelui, deci nu mai miroase a baltă, ca să zic aşa, mai ales la ciorbe. Şi de exemplu chiar dacă face sarmale din peşte, se fierb în zer. Îi dă un gust ca şi cum ai fi pus muscat ottonel. (Tanti Felicia, Sfântu Gheorghe)

## Resurse alimentare

Inima Deltei suntem, dar peşte... nu ai voie să pescuieşti. A ajuns peştele mai scump decât găina. (Tanti Antonica, Chilia)

Atât de necaz ne este că domnule, îl ia prins din baltă!! Deci el a crescut acolo, dat de Dumnezeu, de natura asta aşa cum este. Dom'le când îl aduce ca să ţi-l vândă, când ţi-l pune la vânzare, o sută de mii kilogramul! Carnea, cum să-ţi spun, carnea de porc este optezeci de mii, şaptezeci de mii la noi. Şi omu'până la urmă vrea şi-aşa, ce să facă. (...) La porc, ca să-l creşti trebuie muncă, nu aşa! (Tanti Antonica, Chilia)

Am avut din copilărie şi vaci şi porci şi păsări şi curcani. Oi, mai după 90. A început tineretul să se reprofileze pe animale. Cine are animale multe ia şi subvenţii de la stat. (Tanti Victoria, Chilia)

De când s-a închis moara în 2000 cumpărăm făină, mălai şi chiar grâu şi porumb pentru că nu mai e profitabil aratul, semănatul, discuitul. Şi mai e şi seceta asta. Înainte vindeau oamenii din Chilia şi la Periprava, acum cumpărăm de la moldoveni care vin aici din Galaţi, Covasna, Suceava cu cartofi, porumb, pepeni. (Tanti Victoria, Chilia)

Am crescut numai cu apă din Dunăre, o căram cu găleţile, bidoane, cărucioare. Deşi nu se mai foloseşte la gătit, mai cară oamenii să irige că avem probleme cu apa. (Tanti Victoria, Chilia)
Tot e concesionat, inclusiv ghiolurile! S-au concesionat terenurile cu tot cu heleşteele, fac numai agricultură dar nu te lasă nici să pescuieşti. (domnul

M., Chilia)

(Ciulinii de baltă) sunt ca o castană. Ca o castană comestibilă, numai că nu e aşa dulce. […] Acesta e un pic mai, cum să zic, înspre sărat. Se fierb şi se scot miezii aceia…se mănâncă, deocamdată n-a încercat nimeni, cred, să facă altceva. Poate ar merge ca un piure. Şi s-ar putea să meargă. Numai că e greu de scos. Tre' să ai timp. Dacă ai timp, faci. (doamna G., Mila 23)

Deci eu unul dacă ar fi să-l cumpăr [peştele] la nivelul nostru de viaţă nu mi-aş permite să cumpăr peşte, mai bine mi-aş cumpăra pulpe, aş mânca pasăre, e mai ieftin...(domnul A., Mila 23)

La noi untura de peşte era bună şi folosită pe timpuri pentru plămâni. Cine pescuia aşa ceva fierbea grăsimea din peşte care ieşea la suprafaţă precum uleiul. Era untură de rechin, untură de morun, untură de delfin. Untura ajungea în stare lichidă şi se lua o linguriţă dimineaţa pe stomacul gol. Este urâtă la gust, dar îţi dai seama, la cine era bolnav şi voia...dar nu se facea în casă, ci la cabane pescăreşti, odată pe vremuri. (doamna M., Sfântu Gheorghe)

Mi-aduce bărbatul o creangă de cătina şi-o agăţ, dosită aşa bine, şi în fiecare dimineaţă când vrem, luăm, ciugulim şi o linguriţă de miere, 20 de bobiţe din alea luăm cu miere. Cătina la noi de când a făcut Ceauşescu plantaţia aici, au adus ei şi au plantat şi acum nu vedeţi că e peste tot cătina?! (...) La noi prin anii 70 Ceauşescu când a venit, a zis hai să facem o pădure din diferiţi arbori, mai multe specii, printre care a fost şi cătina, cătina care face boabele pentru vitamină şi pe nisipurile astea e cea mai renumită cătina, e pe nisipuri mişcătoare. Şi se culege cum se dă prima bruma. (doamna A., Sfântu Gheorghe)

Carnea de sturion e numai carne. E incomparabilă la gust cu carnea de pui, porc sau vacă. Nu se compară. Acum, mai recent, se mai găteşte rechinul şi au fost mulţi turişti înşelaţi crezând că mănâncă sturion. Când mănânci rechin zici că e nisip, pe când sturionul nu se compară. Pescarii înainte spuneau, uite, asta e ultima ieşire la mare. Erau unele zone în care se ieşea vara, altele primăvara, toamna. Era pe zone împărţită marea, iar toamna mai ales, la ultima ieşire, aproape de luna decembrie se spunea, să dea Dumnezeu să prindem

unul să avem peste iarnă. (...) Noi când eram copii nici nu ştiam că există alt peşte când trăia tata, pentru că tata era pescar de sturion şi atunci nu ne lipseau icrele şi sturionul... Dupa ce-a murit şi mi-a adus fratele un şalău, eu am început să plâng pentru că eu n-am să ştiu să-l mănânc. (doamna Mitiţa, Sfântu Gheorghe)

Şi săracii părinţii ce găseau aia făceau. În primul rând peşte erau, dar aşa în grădină, asta, n-au avut-o. Şi ei, săracii, mai mult prăjit, peşte prăjit, peşte fiert cu cartofi, cu mujdei făceau şi cine are copii mulţi dădeau... şi înainte era peşte gras, morunul ăla era... morun, că am lucrat într-o pescărie în tinerețe şi era cherhanaua plină de peşte. De morun, de păstrugi, de asta... şi înăuntru, când scotea mațu' pescaru', era gras, ca la porc slană, ca la porc. Şi tata, când aducea grăsimea aia acasă, mama tăia ca jumările la porc. Bucățele pătrate, cuburi, cuburi. Şi prăjea acolo şi după aceea untura aia o scotea, o punea în bidoane, bucăţile care au rămas în altă parte şi noi copiii când umblam: mama mi-e foame. Venţi încoace. Şi mama dădea un castron de jumere d-ăia de peşte şi punea puţină sare şi dădea... duceţi în grădină, noi patru eram copii. Ne duceam în grădină la roşioarele alea mici, mâncam jumerile cu roşioarele alea mici şi ne băteam cu roşioarele... Unde peştele ăla s-a dus nu ştiu. S-a retras, că nu este acuma. De ce nu este? (tanti Palaşca, Sfântu Gheorghe)

De Paşte, abia când am plecat la şcoală la oraş am aflat că se taie mielul. Aici nu se taie mielul, mieii de Peşte. Nu era acest obicei. (tanti Palaşca, Sfântu Gheorghe)

## Mediu și ecologie

În comunism erau mai mulţi pescari pentru că nu era concesionat şi mai ales pentru că îţi dădeau scule, tot ce aveai nevoie. Tot, tot, tot! Acum ai barca ta, sculele tale, motorul tău, benzina ta şi preţul fixat de cei care au concesionat. (Domnul H., Chilia)

Deci ce mâncăm în perioada prohibiţiei: scrumbia şi ce mai pică pentru că aşa sunt sculele, aveai dreptul din cantitate la 10% din peşte prohibit... cu sculele nu pot să selecteze peştele şi atunci eu ca pescar pescuiesc 1000 de kile de scrumbie, am dreptul la 100 de kile de peşte prohibit pentru că este accidental ăla, ăla intră. Eu nu pot să scot sculele din apă şi să descurc fiecare peştişor viu din scule, să-l arunc, să-l protejez pentru că pe mine mă

duce curentul, îmi bagă sculele în buturugi pe fundul Dunării; sunt fel şi fel de obstacole. (Domnul H., Chilia)

Şi nu lumea, ci legea îl face pe om să facă asta (să braconeze, n.r.). Şi el se duce o dată, de două ori pentru că el, utilităţile nu are din ce şi le plăti practic. Nu că se îmbogăţeşte. Aaa… fac ăia trafic acolo, ăia care sunt intermediarii, ca şi la legume. Deci vin, iau peştele de aici şi acolo îl găseşti cu două sute de mii. De ce când aici pleacă cu patruzeci scrumbia, de ce e o sută şaptezeci şi şase şi două sute la hipermarket? (Tanti Felicia, Sfântu Gheorghe)

Lumea de aici şi de pretutindeni nu este informată corect şi le e frică de legile care se perpetuează una peste alta. Lor le e frică să se implice, neştiind ce-i aşteaptă pentru ziua de mâine. Şi atunci nu se mai implică. De exemplu ar fi cinci-şase pescari care n-au bani, dar care ar putea accesa nişte fonduri dacă i-ar învăţa cineva să cumpere o barcă mare pentru peşte. Şi ai nişte avize şi nişte chestii unde poţi stoca peştele la frig. Apoi sunt duşi pân' la Mahmudia să-i preia cineva. Fără să mai treacă prin mâna nu ştiu cui, să se roage că în sezonul de scrumbie când eu prind o sută de kilograme la o singură tură de peşte şi vine şi colegu' şi vine şi ăla cu două sute de kile de peeşte şi asta care preia zice: Stop! Aveţi prea multă scrumbie şi scrumbia nu mai e la optzeci de mii, e la patruzeci. Şi el s-a bucurat [pescarul] şi a stat şi a pescuit o noapte întreagă, a stat în frig, a stat în ploaie, şi-a riscat viaţa, pentru că nu au asigurări de viaţă, niciunul. Nici nu le trece prin cap că nu i-a informat nimeni că aşa îşi pot salva familia. (Domnul H., Chilia)

## Pescuit, peisaje piscicole

Există permis familial pentru localnici şi pescuitul industrial. Cu permisul familial poţi prinde cu numai patru undiţe, maximum cinci kilograme de peşte pe zi, iar la cel industrial trebuie să prinzi cât mai mult (2,5 - 3 tone pe an). Fiind aproape tot concesionat, mai sunt puţine locuri în care poţi pescui fără să trebuiască să plăteşti 30 lei proprietarilor. Nu e normal, sunt bunuri naturale, comune, e singurul loc din deltă unde e aşa. Noi mai facem rost de peşte la mica înţelegere cu pescarii. (Domnul F., Chilia)
Vintirul nu se pune pe apă limpede, se ascunde în vegetaţie…ori

dacă ai apă, îl cureţi terenul, în stuf sau în papură. Se curaţă cu rizacul, e o sculă care…tot ascuţită şi se curăţă din barcă şi se face o cărare, ca un tunel, în stuf, exact ca o cărare. Vintirul îl pui ziua, de obicei vii dimineaţă şi scuturi, deci scuturi, îţi iei producţia... deci până-n ora zece peştele trebuie să fie gata, acum vara vreau să vă spun, vedeţi ce căldură e, peştele trebuie să fie proaspăt, după care începi, unde ai scula rămasă… creşte algă multă, ai vintire multe, taliene, deci tot ce e sculă legală, trebuie să le cureţi, trebuie să le muţi, în funcţie de apă... deci ce se-ntâmplă, apa scade sau apa creşte: dacă apa creşte, tu fugi cu sculele spre mal, dacă apa scade, tu fugi spre larg. Peştele îţi arată, are drumul lui... deci aici pui zece vintire, te duci mai încolo, pui patru, te duci mai încolo, pui şase, deci sondezi. (Domnul A., Mila 23)

Suprafaţa de apă care o pescuieşti se numeşte toană...are toane, acum prinzi trei peşti, următoarea toană, următorul rând, când îţi vine să stai la rând, ca-n parcare cum stau taximetriştii, vorbesc serios, sau ca la moară, deci arunci dintr-o parte, scoţi din cealaltă, acolo se adună pescarii la rând, şapte-opt pescari la rând. (Domnul A., Mila 23)

Pe vremuri erau zece echipe de pescari la sturion, a câte zece pescari în fiecare echipă şi se ieşea în larg nu în fiecare zi, o dată la două zile. Deci la zece echipe a câte trei pescari pe o barcă, într-o echipă erau trei bărci, în total 30 de bărci ieşeau pe mare. Erau nişte vase mari, din astea care înfruntă valul când marea este agitată. Trebuia un vas mai puternic care să răzbată valul şi să se ducă în larg. În schimb bărcile erau foarte mari, de 22 - 23 de cravaici, era o barcă zdravănă ca lumea. Dacă aveai noroc se prindea peşte la toate bărcile, o mie, poate şi două mii de kilograme. Erau foarte mulţi peşti dar erau şi scule multe, kilometri întregi în larg. Acum nu se pune problema că nu mai sunt peşti, ci că ei nu se mai pescuiesc. Eu aşa zic, că marea are peşte, dar nu mai ştie tineretul. Este şi o muncă mai grea. (Tanti Mitiţa, Sfântu Gheorghe)

Pe mare îţi iei mâncarea de acasă şi, dacă pleci pe mai multe zile tot timpul ai un ceaun şi tot ce-ţi trebuie pentru a putea să prepari o mâncare pe loc, acolo. Şi peştele este şi imediat, în ce zonă eşti ai puţin timp liber, vrei să mănânci ceva cald, ai tras barca la mal, ai aprins un foc cu ce este acolo: lemn, stuf, papură, imediat. S-a curăţat peştele, câţiva cartofi, pac-pac, s-a făcut un borş de peşte, ai mâncat, te-ai culcat, te-ai odihnit şi ai plecat. (Hristu, Sfântu Gheorghe)

## Turism

Noi, în general, folosim peştele cel mai scump, adică somn, ştiucă, crap. Caras şi asta folosim numai dacă îl filetăm. Ăsta e un peşte de mâl, care miroase urât la cap, mai are şi ceva amar în el şi atunci, ca să iasă mâncarea gustoasă, tre' să muncim la el o groază. Gătim mai original aşa, am învăţat de la mai mulţi, care au venit în vizită la noi, ne-au dat tot felul de indicaţii şi am perfecţionat toate reţetele. De la turişti din diferite zone. Şi au venit chiar nişte bulgari, care chiar ne-au dat nişte idei grozave şi iese (mâncarea) deosebită. (proprietară pensiune, Mila 23)

Turiştilor le dăm mâncare diferită... ce îmi spun ei: ciorbe, după aia peşte prăjit, sarmale din peşte, ardei umplut, chifteluţe, musaca. Se poate face, orice dar numai că e carne de peşte, nu e carne-carne. (Tanti Aurelia, Sfântu Gheorghe)

Dacă sunt numai patru-şase persoane fac ciorba pe aragaz, dar dacă sunt mai mulţi, vreo zece să zicem aşa sau opt bag ceaunelul şi fac pe plită acolo înăuntru. Cu lemne şi acolo. Iese mai bună la foc de lemne, ceaunul ăla îi dă alt gust. Chiar şi pe aragaz eu mai fac în ceaun. (Tanti Aurelia, Sfântu Gheorghe)

Noi folosim ţelina, pentru că ţelina, aici, creşte şi în grădină, creşte şi în baltă. Deci ea este şi sălbatică la fel. Se numeşte "sandaree" în ruseşte. Şi foarte mulţi vor leuştean. Mă pun turiştii să cumpăr borş din ăla Magic pentru că miroase a leuştean. (Tanti Felicia, Sfântu Gheorghe)

Lumea cere altceva. Nu vor mesele tradiţionale. Nu vor. Foarte mulţi vor ciorba ca în Bucureşti. Aşa să fie! Şi acrită cu borş şi nu ştiu ce. Nu mă întreabă pe mine dacă borşul ăla e chiar ce-i trebuie unui peşte. Noi nu am făcut aşa. La noi se acrea cu oţet că era singura chestie sau cu zer şi zerul nu aşa tot timpul anului pentru că nu aveam. (Tanti Felicia, Sfântu Gheorghe)

## CREDIT FOTOGRAFIC

- Sabina Basiul
- Cătălin Buzoianu
- Cristian Chiriță
- Alexandra Dincă
- Ioana Jelea
- Ștefan Lipan
- Andrei Mihail
- Mădălina Muscă
- Ileana Szasz
- Elena Trifan
- Sebastian Țoc
- Bogdan Vetu

NEW YOR